Юлия Евдокимова

Волшебное лето во Франции

Замки, фиалки
и вишневый пирог

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Как выжить в замке в маленькой деревне вдали от Парижа? Подружиться с поваром местного ресторанчика, не бояться деревенских сплетен, выпросить у мадам Жубер рецепт лучшего соуса и очаровать местного волкодава. И тогда вам откроют старинные секреты и бутылку прекрасного вина и подарят рецепт вишневого пирога. Эта книга о замках и мечтах, о тайнах и волшебниках, о море и деревенских рынках. А все вместе – о путешествии и кулинарии. Открывайте книгу – и ныряйте в волшебство, ведь только феи могли придумать блюда из фиалковых лепестков! В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

- Юлия Евдокимова
  - ○
  - ○
  - ○
  - ○ Часть I
    - ■
    - ■ Галопом по Луаре
    - ■ 6 средневековых рецептов
    - ■ История замка Шомон
    - ■ 4 рецепта из деревни Шомон
    - ■ Мой друг Нерон
    - ■ Как выжить в замке
    - ■ Земля трубадуров
    - ■ Прекрасные дамы Тулузы
    - ■ Кухня Тулузы
    - ■ 10 окситанских рецептов
    - ■ В тени старых платанов
    - ■ Бегом от Мишлена
    - ■ Утренний рынок в деревне
    - ■ 10 рецептов Жан-Клода
    - ■ «Шато Марго» для старого садовника
    - ■ Советы виноделов и любопытные факты о вине
    - ■ Фиалки Тулузы
    - ■ 7 фиалковых рецептов
    - ■ Красоты и тайны: Каркассон, Рокамадур. Ренн-ле-Шато
    - ■ 3 главных рагу Окситании
    - ■ Тайное братство кассуле
    - ■ Вино из одуванчиков

- Тайны замка Монсегюр
- В третью неделю мая
- 7 десертов из Окситании
- Добрый ангел Сен-Мартьяля

- Часть II
-
  - Путешествие в волшебную страну
  - Выпить по-бретонски
  - Бретонский характер
  - Сен-Мало – вольный город корсаров
  - Бретонский сидр
  - Прекрасный Динан и не только
  - 9 рецептов Верхней Бретани
  - Сюрпризы бретонской кухни
  - 11 бретонских рецептов
  - Там Мерлин спит
  - Арморика: конец света или голова мира?
  - В Понт-Авен по следам Гогена
  - Поцеловать море в губы
  - Синий город Конк-Керн
  - Русский след в Бретани
  - 8 рецептов из Конкарно
  - Замри – и ты увидишь
  - 5 рецептов из Ренна и Морбияна
  - Утро на рыбном рынке
  - 6 бретонских рецептов рыбных блюд
  - Лучшая соль Франции и клафути от французского писателя
  - Земля легенд
- Примечание
  - Основные продукты и ингредиенты для большинства блюд французской кухни
  - Пять главных базовых соусов французской кухни
-

Юлия Евдокимова
Волшебное лето во Франции. Замки, фиалки и вишневый пирог

© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2022
© ООО «Издательство «Эксмо», 2022

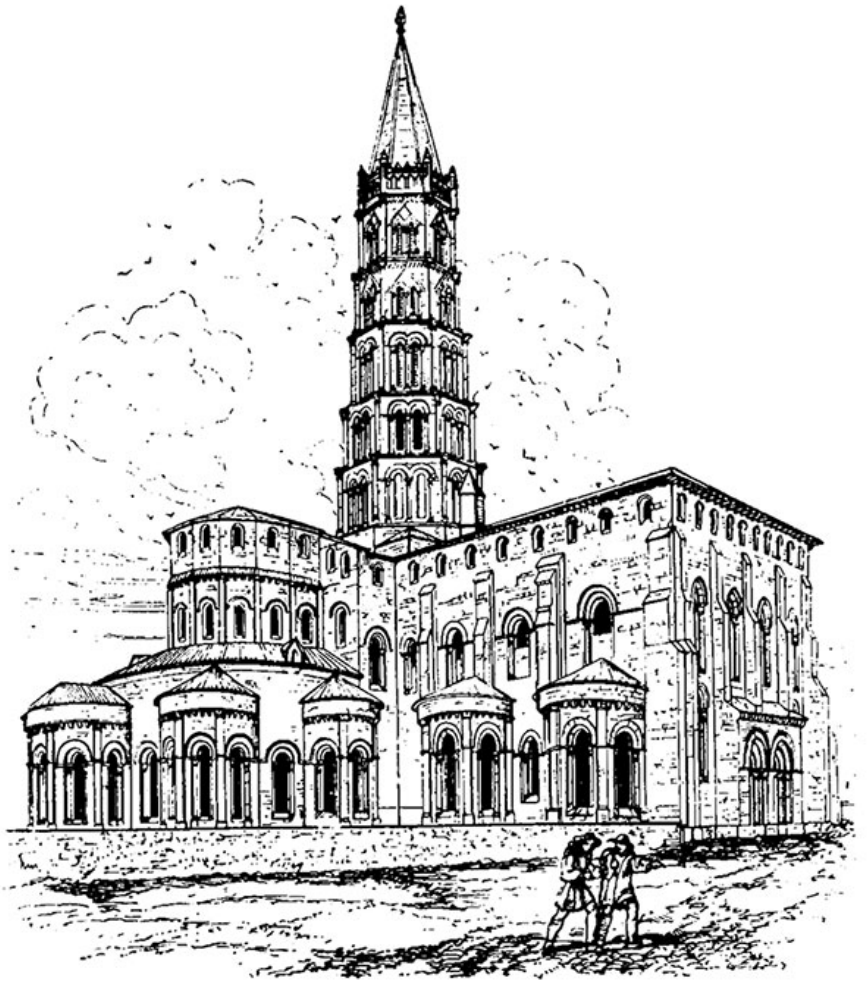
* * *

* * *

и пусть Прованс подождёт

Мир – это книга. Тот, кто не путешествует, читает лишь одну страницу.

Святой Августин



Эта книга о любви. К своей земле, корням, своей гастрономии.

И о мечтах – тех, что сбываются и оказываются прекраснее любых фантазий, и тех, что никогда не сбудутся, на то они и мечты, чтобы мечтаться, но не сбываться.

О вере, ради которой шли на костер, и великих тайнах, которые до сих пор не раскрыты.

О соленых ветрах Атлантики и руинах замков на скалах.

О шато в маленькой деревне, где никогда не проходили балы и куда даже случайно не забредал сбившийся с пути монарх, а повариху зовут именем весенней травки.

О волшебнике Мерлине, спящем в густом лесу, и засахаренных фиалках.

О кухне, которая бережет свои основы, несмотря на все

молекулярности и креативности, и о братствах, хранящих кулинарные традиции.

А все вместе – о путешествии и гастрономии.

Я скучаю о тех краях, где на рассвете выходят в океан рыбаки, жители рассказывают о древних тайнах так, словно это случилось вчера, а старый садовник каждое утро срезает свежие цветы в замковом парке.

Добро пожаловать в прекрасные места, где сбываются мечты!

* * *

Страны и их гастрономия бывают модными. Мы мечтаем ощутить хюгге и сооружаем датские бутерброды. Потом всем хочется стен в цветочек и спален в стиле «Прованс», запаха лаванды и, конечно, горячего багета в холщовом мешочке. А потом на каждом углу появляются японские рестораны, а за ними тосканские траттории как грибы вырастают в российских городах.

Говоря об итальянской кухне, сразу вспоминаешь кухню Тосканы, которая в стародавние времена легла в основу французской кухни. А символами Франции давно стали Париж и Прованс, и вряд ли найдется человек, никогда не слышавший о кухне Прованса.

Но если итальянцы оживляются при слове Умбрия и восклицают «Si mangia bene!» – «Там хорошо едят!», то французы, без сомнения, скажут, что лучшая кухня Франции совсем не в Провансе, а в Перигоре, кулинарном сердце этой страны, лучшие рагу – в Окситании, а лучшие морепродукты – в Бретани.

Туда мы и отправимся, в хранящую тайны Окситанию, чьи замки обнимает горячий южный ветер, в пропахнувшую Атлантикой суровую Бретань, которая на глянцевых открытках прикидывается раем на земле, а впрочем – наверное, таким и должен быть рай!

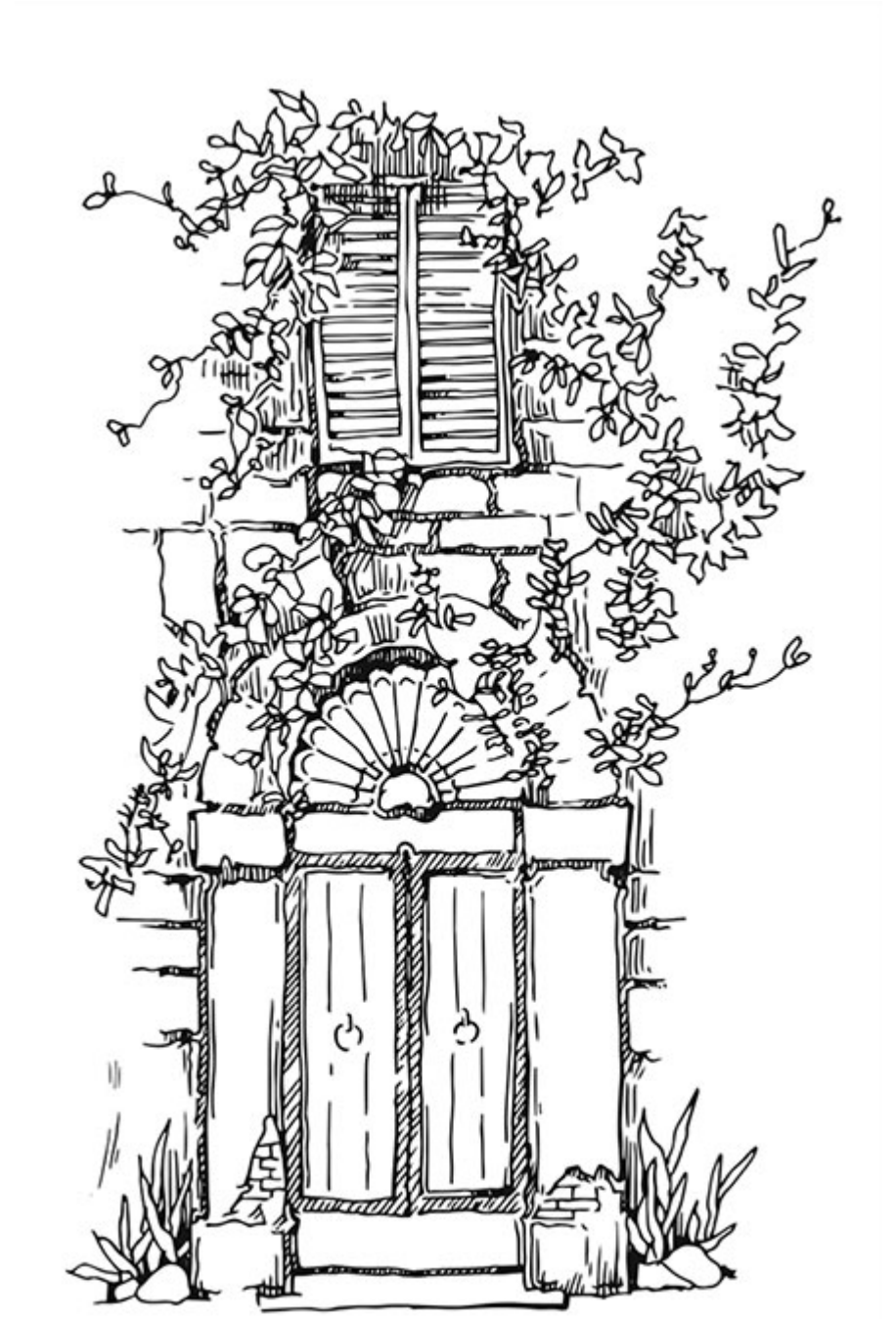
Это земля короля Артура и волшебника Мерлина, а еще земля простых людей от земли и моря, далекая от гламурных вилл и кинофестивалей Лазурного берега, сложностей большой политики и глупостей высокой моды.

И конечно, мы будем готовить – паштеты и жаркое, блины и пироги, весьма далекие от haute cuisine – высокой кухни, мы пойдем на деревенский рынок и в маленький провинциальный ресторанчик, попробуем устриц, вдыхая океанский ветер, и окунемся в аромат фиалок Тулузы.

Вперед, к соленым ветрам Атлантики и подсолнухам Окситании, в голубой город Конкарно и розовый город Тулузу, в

маленькие деревни и старые замки, к тайнам катаров и песням трубадуров, к старинным языкам ок и ойль.

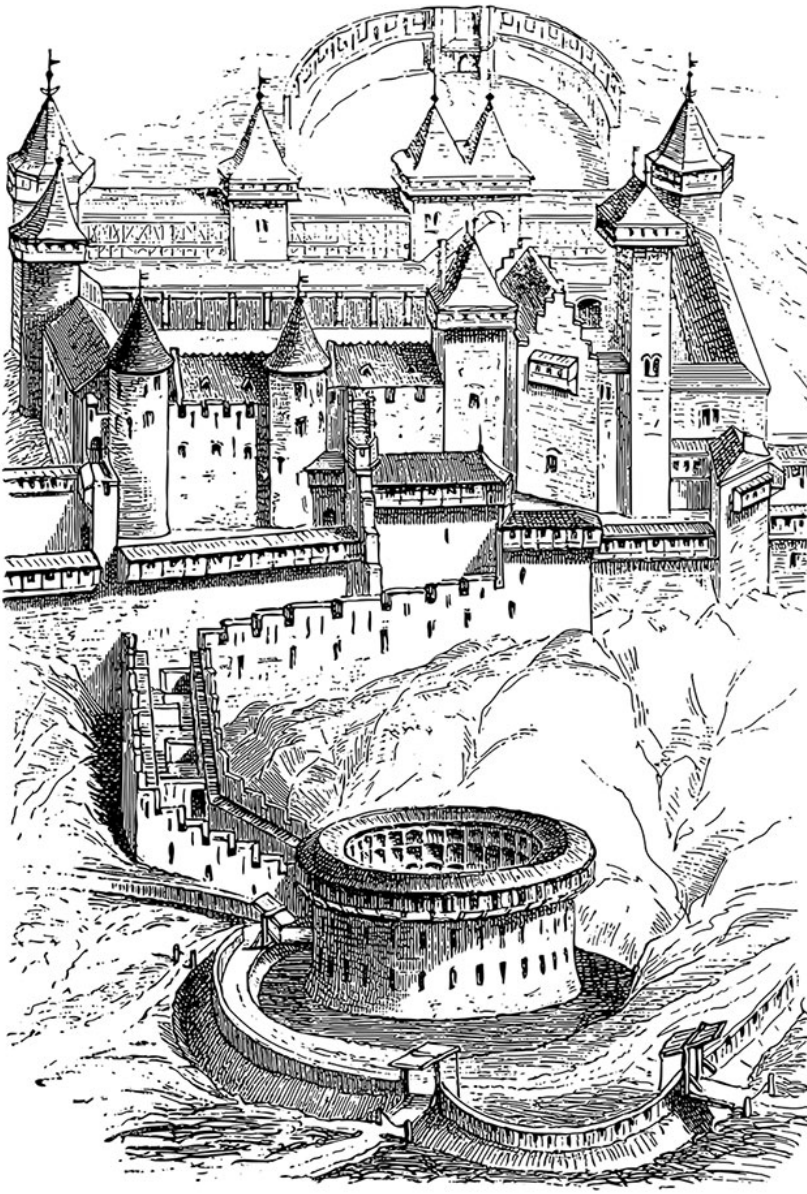
Фиалковый чай согреет душу, а вишневый пирог… ну как же, во Франции – и без вишневого пирога!

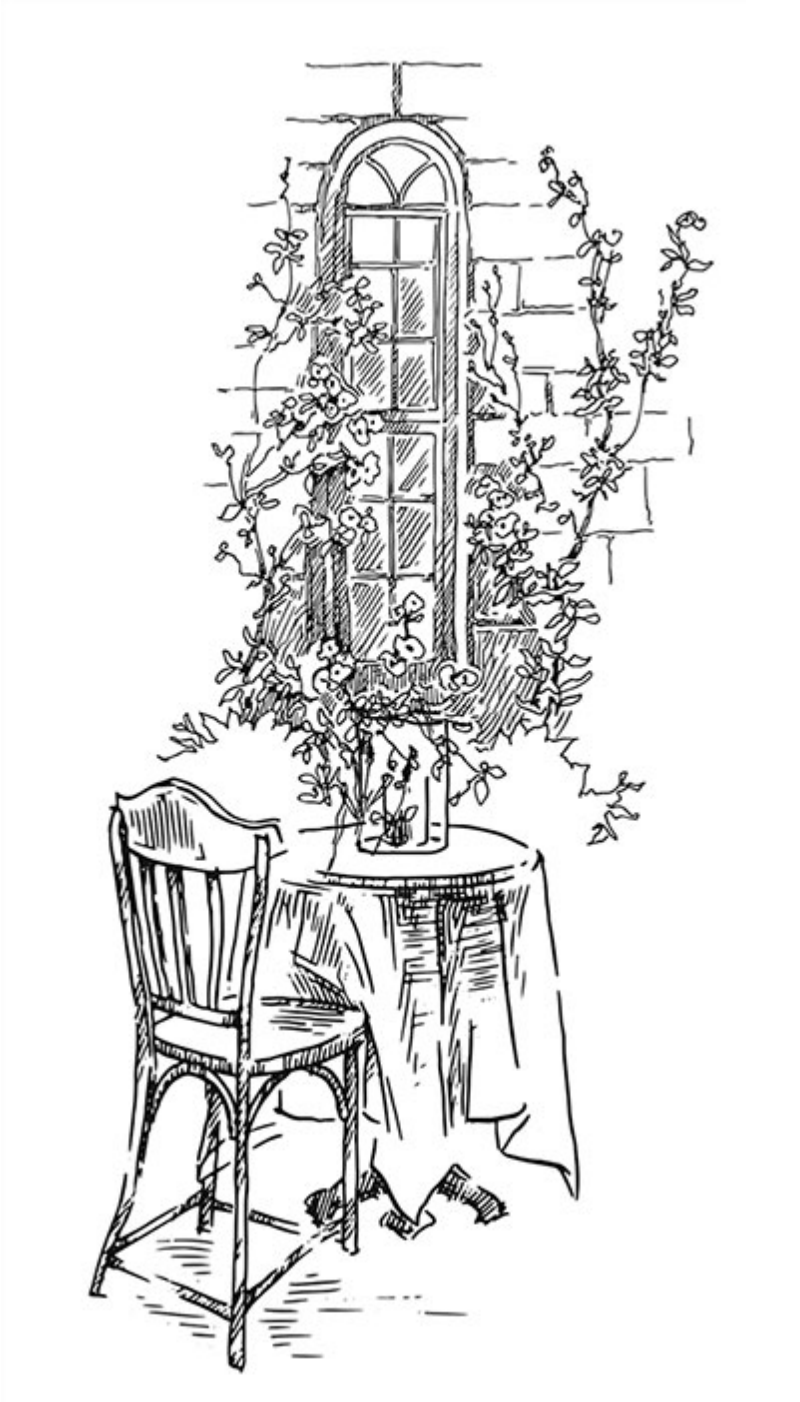


Часть I
Замок с видом на Окситанию

Путешествие меняет вас. Продвигаясь по этой жизни и этому миру, вы немного меняете мир, оставляя после себя следы, даже самые маленькие. А взамен жизнь и путешествия – оставляют на вас след.

Энтони Бурден, знаменитый американский шеф-повар





Можно ли проснуться от полной тишины? Из окна веет свежестью и горьковато-сладким ароматом цветов, но так темно, что глаза никак не привыкнут. Даже птицы еще спят…

Интересно, сколько времени? Где-то здесь должен быть выключатель от прикроватной лампы, я протянула руку и окончательно проснулась, вспомнив, где я и почему так тихо. Я в замке. Впервые в жизни! По-настоящему! Та самая «сбыча мечт», которой никогда не случается в реальной жизни, а вот, поди ж ты, случилась…

Однажды в книжной лавочке у стен Шартрского собора я купила книгу о замках Луары. Рассматривала фотографии зимними вечерами, когда особенно хочется, чтобы скорее пришла весна, а с ней и новые путешествия, но понимала, что вряд ли увижу эти замки. Почему-то фантасмагорический Шамбор и изящно-дамский Шенонсо совсем не привлекали, хотелось увидеть спрятанные от глаз небольшие шато посреди леса, живущие обычной жизнью.

Это было так давно, что и вспомнить страшно, во Франции еще франки были в ходу.

Кто бы сказал мне тогда, что замков в моей жизни будет предостаточно!

Один из них, в тосканском борго Чертальдо, станет почти вторым домом, другой – замок Гроппарелло в Эмилье-Романье – покажется самым идеальным замком, какой только можно придумать. С герцогом д'Алессандро мы будем рассказывать о привидениях его замка, старинной норманнской крепости, в прямом эфире Инстаграма, а князь Гонзага, которого, увы, уже нет с нами, смущаясь и гордясь, будет водить по залам своей «рокки», огромной, словно целый городок.

Все это будет потом, но первый замок остался со мной навсегда. Как первая любовь, как мечта, которая не могла сбыться – но сбылась. Его двери всегда остаются для меня открытыми, и если однажды – мы все на это надеемся, правда? – мы снова сможем путешествовать, то…

Галопом по Луаре

Путешествия сначала лишают тебя дара речи, а потом превращают в рассказчика.

Абу ибн Баттута, арабский ученый и путешественник XIV века

Ранним утром мы выехали из Парижа, чудом выбравшись за город без пробок. Вскоре за окном автомобиля зазмеилась река, то расширяясь так, что на воде встречались небольшие баржи, то сужаясь почти до ручейка. Часто луга были наполнены стоячей водой после недавних весенних ливней.

Орлеан, Блуа, Тур… все казалось нереальным. Названия, знакомые с детства по книгам Дюма (который совсем не так популярен во Франции, как в России), никак не хотели сочетаться с настоящими городами – это были другие Блуа, Орлеан, Тур, Анжер, а те, с детства знакомые, так и остались в книгах и фильмах.

За окном машины проносились маленькие городки и деревеньки, все чаще попадались замки – то башни виднелись из леса, то тянулась высокая каменная стена за указателем «chateau такое-то – 200 метров направо», а то и целый замок во всей своей красе возвышался над деревней.

Стояла ужасная жара. Угораздило же надеть брючный костюм и туфли на каблуках…

В одном из городков на нашем пути на центральной площади раскинулся рынок, где я стала счастливой обладательницей дешевых летних шлепанцев. Жизнь налаживалась!

Спасительное приобретение я сделала на рынке в городке Монришар, над которым возвышались руины некогда грозного замка.

Разрушенные башни грустно смотрели вниз, на торговые ряды с многочисленными майками, сандалиями, сумками и прочим летним товаром.

Хотя что это я – не о чем грустить замку, за века сменился ассортимент, но суть осталась.

* * *

Важным признаком, отличавшим город от других поселений, всегда был рынок. На рыночной площади строились торговые ряды и лавки, ремесленники привозили свои товары, жители окрестных деревень – продукцию земледелия и скотоводства.

Здесь можно было купить что угодно: от лошадей и повозок до коз, пирогов и пива. За рыцарями, возвращавшимися из Крестовых походов, на рынки тянулись купцы с экзотическими продуктами и специями.

Рынок всегда был центром жизни города: здесь можно было нанять писца, купить снадобья у аптекаря, узнать местные сплетни и послушать рассказы купцов из дальних краев.

Мало кто умел читать, поэтому перед мастерскими и лавками вешали особые знаки, чтобы люди знали, что здесь продается. Примерно так, по картинкам, мы выбираем блюда в меню ресторана в чужой стране. Подкова означала кузницу, где можно подковать коня, зеленый куст – трактир, где можно недорого перекусить и порой переночевать. Ножницы вешал перед мастерской цирюльник, он же лекарь, вправлявший вывихи, лечащий мелкие раны. А еще на рынке давали представления.

Во Франции того времени существовали puy – пюи, городские объединения для «совместной благочестивой деятельности, музицирования и поэтических состязаний». Сюжетами представлений, как правило, были Страсти Христовы, жития святых, и изначально они были частью церковной службы. Участвовали в таких представлениях не актеры, а духовные лица и члены пюи.

Всем известен Диснейленд неподалеку от Парижа, но мало кто знает, что в нескольких километрах от Нанта устроен «чисто французский» парк развлечений – Puy de fou.

Началось все в 1978 году, когда здесь сыграли первый исторический спектакль. Он был посвящен истории вандейской семьи, которая охватывает эпоху Средних веков и заканчивается Второй мировой войной. Спектакль оказался так популярен, что его показывают до сих пор, и до сегодняшнего дня он является главным аттракционом парка. Правда, увидеть его можно только летом, начинается действо после 10 часов вечера и продолжается более двух часов.

Сначала в спектакле принимали участие свыше 300 нанятых актеров, а также 700 жителей местных деревень. Сейчас на 15 тысяч зрителей приходится более 3000 исполнителей: актеров, верховых наездников, а также техников и охраны. В спектакле используются около 3000 фейерверков, 1500 запрограммированных фонтанов, лазерное трехмерное шоу и аква-огни.

Парк очень популярен во Франции, он воссоздает исторические события и состоит из трех частей: экологической, исторической и развлекательной.

В стародавние времена о представлениях объявляли заранее, на городских воротах вывешивались плакаты, а во время спектакля город тщательно охраняли, «чтобы никакие неведомые люди не вошли в упомянутый город в этот день», как написано в одном из документов 1390 года, хранящемся в архиве городской ратуши в Туре.

К XIV веку религиозная составляющая осталась в прошлом, представления переместились на городские площади, во Франции появились труппы профессиональных актеров, странствующие фокусники и жонглеры удивляли и смешили публику.

«Поучение трубадура Гиро де Калансона жонглеру» в XIII веке устанавливает правила этой профессии:

«Он должен играть на разных инструментах; вертеть на двух ножах мячи, перебрасывая их с одного острия на другое; показывать марионеток; прыгать через четыре кольца; завести себе приставную рыжую бороду и соответствующий костюм, чтобы рядиться и пугать дураков; приучать собаку стоять на задних лапах; знать искусство вожака обезьян; возбуждать смех зрителей потешным изображением человеческих слабостей; бегать и скакать по веревке, протянутой от одной башни к другой…»

Трубадурами называли на юге Франции лирических поэтов.

* * *

Замок Монришар был построен в начале XI века графом Анжу Фульком Нерра для защиты от графа Блуа, Эда II. Сначала был возведен лишь высокий квадратный деревянный донжон.

Охрану замка Фульк Нерра доверил сеньору Монтрезора Roger le Diable (по прозвищу Дьявол). Эти события описаны в «Хронике деяний консулов Анжу»:

«В те времена люди жаловались на Одо Шампанского, Гельдуина Сомюрского и Жоффруа Младшего, господина Сен-Эньяна, беспокоившего земли и людей Фулька. И тогда построил Фульк крепость Монришар на холме у реки Шер, он оставил Рожера Диаболер (Дьявола), господина Монтрезора, хранителем Монришара».

В наше время интерес к замку возродился благодаря Обществу друзей старинного Монришара. В 1977 году замок был признан значимым памятником истории и культуры и взят под

охрану государства.

Из всего комплекса лучше всего сохранились квадратный донжон, фрагменты крепостных стен и часовня Святого Креста, в которой венчались дочери Людовика XI. По руинам проводят экскурсию.

Замок входит в программу туристического маршрута «Дорога дам». Маршрут объединяет 20 замков, связанных с биографиями аристократок, красотой (и умом!) которых восторгались поэты и короли.

А сам Монришар совсем не маленькая деревня, это городок с отелями, магазинами и современной повседневной жизнью.

Но легко представить, что именно здесь, на берегу реки Шер, проходил такой же рынок и 500, и 800 лет назад.

А там, где рынок, – там и трактиры, и обильная еда.

6 средневековых рецептов

Не разбив яиц, омлет не приготовишь.

Французская поговорка

Не секрет, что у истоков современной французской кухни стояла Катерина де Медичи, которая привезла во Францию своих тосканских поваров и даже научила французов есть вилками (эти приборы пришли в Тоскану из Венеции). Самые известные блюда французской кухни – луковый суп, утка в апельсинах, некоторые другие – это изначально блюда Тосканы.

Но со временем при дворе Катерины, а затем и Марии де Медичи французские повара изменяли рецепты, совершенствовали и креативили, создавали новые кремы и соусы, новые сочетания, ароматы и вкусы. Так французская кухня по праву заняла место самой изысканной кухни в мире, тем не менее уступив всемирную повседневную популярность итальянской кухне.

Заняв высокое место haut cuisine, французская гастрономия старается быть на уровне, удивлять и покорять, хотя в ее основе лежат простые блюда бедняков, как и в гастрономии Италии.

Именно с такими блюдами я и хочу вас познакомить и даже рискну назвать ее «кухней без понтов» – просто, вкусно и очень далеко от «дифлапе, которого в этом мире так мало»! Но при этом маленькие детали в приготовлении или подаче создают знаменитый шарм французской кулинарии.

А пока давайте узнаем, что ели во Франции в позднее Средневековье на примере шести простых рецептов, которые вполне подойдут и для нашего времени.

1. НАПИТОК: Белое вино с медом и шалфеем

Vin blanc au miel et à la sauge

Адаптированный рецепт из рукописи «Ut vinum salvia tum, Tractatus de modo preparandi» конца XIII века.

Ингредиенты:

• 750 мл белого вина

• 100 г меда

• 6–9 свежих листьев шалфея

Нагреваем немного вина с медом и мелко нарезанным шалфеем. Оставляем настояться 25 минут. Смешиваем с остальным вином и ставим на 24 часа в холодильник.

Фильтруем и оставляем в прохладном месте.

Подается декантированным – открытая бутылка должна постоять около 15 минут на столе, прежде чем разливать по бокалам.

Обычно это делается с красным вином, но здесь дело в добавках – меде и шалфее. Таким образом вино насыщается кислородом и раскрывает все свои нотки.

Попробуйте однажды только что открытое вино, а потом немного постоявшее открытым – а еще лучше перелитым в графин с широким горлышком – и вы почувствуете разницу. Конечно, это должно быть хорошее вино.

Интересно, что в приведенном рецепте вкус меняется от изменений пропорций меда и шалфея и сортов меда, так что вы легко можете приготовить напиток по своему собственному вкусу.

2. Первое блюдо: Суп с вержусом

Soupe au verjus

Из сборника Ménagier de Paris, 1393 год.

Это французское средневековое руководство 1393 года по надлежащему поведению женщины в браке и ведению домашнего хозяйства. Содержит советы по сексу, рецепты и советы по садоводству.

Рукопись написана от вымышленного лица пожилого мужа, обращающегося к своей молодой жене, текст содержит редкие сведения о представлениях позднего Средневековья о поле, домашнем хозяйстве и браке.

Ингредиенты:

• 1 л куриного бульона

• 1 ст. л. уксуса

• 3 ст. л. вержуса – не пугайтесь, это всего лишь отжатый сок недозрелого белого винограда!

• 2 яйца

• 80 г панировочных сухарей

• Щепотка молотого имбиря

• Щепотка мускатного ореха

• Щепотка шафрана

• Щепотка гвоздики

• Соль по вкусу

Разогреваем бульон, взбиваем яйца и вмешиваем их в горячий бульон, снимаем с огня и хорошо взбиваем все венчиком. Добавляем панировочные сухари, еще раз размешиваем.

Хорошенько вмешиваем в вержус все специи, уксус, вливаем в суп и еще раз все размешиваем.

Подаем к столу, пока суп не остыл.

3. Закуска: Морковь с тмином и оливковым маслом

Carottes au cumin et à l'huile d'olive

Рецепт средневекового блюда впервые появился в Древнем Риме и записан у Марка Апиция в его сборнике рецептов «De re coquinaria» (V век). Адаптирован Мари Жозе Монкорж.

Почувствуйте себя древним римлянином вкупе со средневековым французом!

Ингредиенты на 1 порцию:

- 1 морковка
- 1 луковица
- Капля виноградного уксуса
- Щепотка тмина
- 2 ст. л. оливкового масла
- Соль по вкусу

Обжариваем нарезанный лук в оливковом масле. Деглазируем парой капель уксуса. Добавляем нарезанную морковь, тмин, соль.

Тушим 10 минут.

Подаем горячим как закуску.

4. Закуска: Баклажанная икра – рецепт, принесенный с Востока рыцарями-крестоносцами

Caviar d'aubergines

Адаптированный рецепт, записанный Ибн Разин Туджиби, Фудалат аль-Хиван в 1238 году.

Ингредиенты:

- 4 баклажана
- 5 зубчиков чеснока
- 5 ст. л. оливкового масла
- 3 ст. л. винного уксуса
- ½ ч. л. тмина
- Соль

Очищаем баклажаны от вершков и шкурки, нарезаем крупными дольками и готовим на паровой бане до размягчения с неочищенными зубчиками чеснока примерно 15 минут.

Остужаем, выдавливаем мякоть чеснока из кожуры, выкладываем баклажаны и чеснок в глубокую посуду. Вливаем масло, сбрызгиваем уксусом, посыпаем тмином, солим, перемешиваем.

Оставляем на час в холодильнике.

Подаем на тостах в качестве аперитива или на тарелках как закуску.

Вариант на пару позволит сохранить все полезные свойства баклажанов, в оригинальном рецепте они отвариваются в подсоленной воде.

5. Горячее блюдо: Омлет с зеленью

Omelette aux herbes

Из сборника Ménagier de Paris, 1393 год.

Ингредиенты:

• 16 яиц
• Пучок фенхеля
• Пучок петрушки
• По горсти: листья фиалки, шпинат, листья салата, мангольд (горсть травы должна помещаться в ладонь, но без горки)
• 6 листьев майорана или орегано
• 4 листика мяты
• 4 листика шалфея
• 1 ч. л. без горки тертого имбиря
• Соль

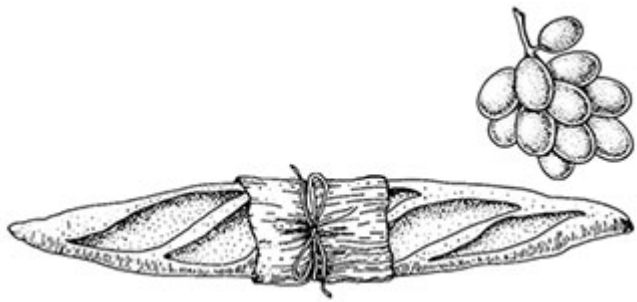
Зелень промываем, измельчаем и выкладываем в салатник. Добавляем яйца, имбирь, и хорошо взбиваем. Разделяем на 2 равные части. Готовим 2 порции омлета на горячей сковороде на сливочном масле. Можно добавить тертого сыра, причем справочник советует класть тертый сыр уже на приготовленный омлет, чтобы верхушка не слипалась.

Омлет рекомендуется есть средним, не совсем остывшим, но и не слишком горячим.

6. Горячее блюдо: Тушеное мясо кролика со специями

Civet de lapin aux épices

Из справочника Ménagier de Paris, 1393 год.



Ингредиенты:

- 1 кролик (примерно 1,4 кг)
- 30 г сала или сливочного масла
- 70 г поджаренного деревенского хлеба
- 150 мл вина
- 80 мл красного винного уксуса
- 500 мл говяжьего или куриного бульона
- 60 мл вержуса – кислого сока незрелого винограда
- 250 г лука
- Щепотка мускатного ореха
- Щепотка корицы
- Щепотка молотого перца
- 3 гвоздички
- Соль по вкусу

Обжариваем кролика на гриле (вертеле над очагом в замке) или просто на антипригарной сковороде без масла, разделываем на порционные кусочки.

Убираем кролика, добавляем в сковороду масло, обжариваем лук, затем укладываем кролика и тушим все вместе, сбрызнув винным уксусом, несколько минут.

Поджариваем хлеб, смачиваем его хорошенько вином и бульоном, добавляем специи, размоченные в ложке вержуса. Перекладываем хлеб к кролику, добавляем остальной вержус, бульон и вино, пряности, тушим все вместе 45 минут.

Должен получиться насыщенный густой коричневый соус.

Варианты приготовления возможны с уткой, с курицей.

История замка Шомон

Куда бы ты ни отправился, это станет частью тебя.

Анита Десаи

Мы переехали мост и оказались в небольшой деревне, где оставили машину на стоянке, и поднялись в парк.

– Вот таким и должен быть настоящий замок, – восторженно махала я руками, – с парком, со старыми деревьями, с видами на реку и поля.

Мой спутник молчал, неопределенно пожимая плечами. Но я не обращала внимания и уже неслась к замку, чьи башни показались в конце парка.

Замок Шомон от Mont Chauve («лысая гора»), ставший затем Mont Chaud или Chaud Mont («горячая гора»), возвышается на скалистых отрогах Луары посреди вековых лесов.

Уже в Средние века на этом месте находилась крепость. Первым хозяином замка был некто Желдэн. Он очень переживал, что собственность уйдет в руки другой ветви семьи, но лишь в преклонном возрасте обрел долгожданного сына. Сын, правда,

«не удался»: он отличался женственным обликом, так и не женился и даже ходили слухи, что он гермафродит, что не мешало парню отличаться необычайной силой.

Старую крепость снесли, построили более современное сооружение. Но в 1465 году Людовик XI в отместку тогдашнему владельцу замка Пьеру д'Амбуазу замок снес.

Владелец стал отстраивать его заново, так и родилось то внушительное, с красивыми тяжелыми башнями строение, которое мы видим сейчас. Строился замок с оборонительными целями, но впоследствии к старому крылу была пристроена более «мягкая» часть, спроектированная под влиянием архитектуры итальянского Возрождения.

Строительство продолжалось при трех поколениях семьи Амбуаз: Пьеру д'Амбуазу наследовал его сын Карл I (старший из семнадцати братьев!) и его внук Карл II, завершивший строительные работы, во время которых были выполнены скульптурные рельефы двух переплетенных букв «С», воспроизводившие монограммы его имени и имени его жены Екатерины. По сторонам подъемного моста выросли две башни.

Над въездными воротами – герб с инициалами Людовика XII и его супруги Анны Бретонской; башни украшены также геральдическими эмблемами Карла II и его дяди-кардинала Жоржа I д'Амбуаза.

Этот последний был влиятельным лицом при дворе короля в качестве папского легата и первого министра. Надежды оказались тщетны, он не был избран на папский престол после смерти Александра VI Борджиа, но сумел обеспечить блестящую карьеру своему племяннику Карлу II под покровительством французской короны.

В истории замка была и связь с Тосканой. В 1560 году после смерти Генриха II Катерина де Медичи купила замок Шомон. До нашего времени сохранились ее комнаты с гобеленами. Именно здесь жил флорентийский астролог Козимо Руджери, хотя официально его резиденция «числилась» в другой части Франции.

Одни считали его великим ученым, другие называли оккультистом и чернокнижником. Здесь в замке был его кабинет-обсерватория, где астролог давал советы королеве Катерине.

Легенда рассказывает, что в ночи полнолуния Руджери мог видеть в волшебном зеркале, сколько лет осталось жить королеве и ее сыновьям, мог также определить начало и конец их правления. Он был замешан во многих политических и дворцовых интригах, даже против самой королевы, которая предоставила в его распоряжение обсерватории во многих резиденциях.

После одного из таких заговоров он был приговорен к

заключению, а после освобождения был вновь заключен в тюрьму по обвинению в наведении порчи на короля Генриха IV.

Оставшись вдовой, Катерина де Медичи отдала замок Шомон в обмен на замок Шенонсо Диане де Пуатье, фаворитке покойного короля, но та пробыла в Шомоне лишь недолгое время. Как память о пребывании Дианы в замке остались ее комната и эмблема, составленная из рога, лука и колчана с ее инициалами.

Затем замок перешел к виконту де Тюренну (из Оверни), затем к Шарлю де Бовилье, герцогу де Сент-Эньяну.

Жак Ле Ре, который был владельцем замка в XVIII веке, пригласил из Италии знаменитого художника по имени Нини, который организовал здесь производство керамики, приносившее большой доход; несколько медальонов, созданных Нини, и сейчас выставлено в замке. Ле Ре обрел прибыльный бизнес: Нини изготовлял портреты знаменитых людей той эпохи из глины Луары.

Во времена Империи мадам де Сталь, высланная Наполеоном с предписанием проживать в 40 лье от Парижа, укрылась в замке Шомон в окружении своих близких друзей. Ее краткое пребывание здесь привело к сносу северного крыла замка, чтобы открыть вид на Луару и окружающий парк.

Знатной семье Бруали замок обязан постройкой конюшен с оригинальным угловым конусообразным павильоном.

В 1938 году замок был приобретен государством, которое организовало проведение реставрационных и декоративных работ, давших возможность открыть замок Шомон для посетителей.

А нас ждал маленький ресторанчик с открытой верандой, выходящей к реке. Тихий и безлюдный, ведь лето только начиналось, набеги туристов были впереди.

– У нас все просто: местные продукты по выбору из трех видов меню, – сказала пожилая хозяйка.

Еда появилась быстро, все действительно было просто и вкусно. Но, уже записывая рецепты, о которых не жаль рассказать заезжей на час гостье, я поняла, сколько труда было вложено в «простое» меню.

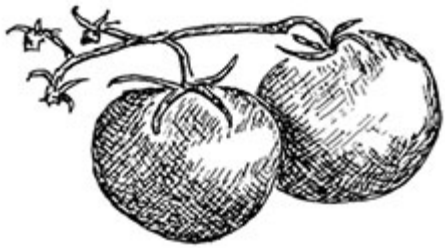
4 рецепта из деревни Шомон

Как только вы поймете основу приготовления блюд – будь это французская, итальянская или даже японская кухня, – вам больше не понадобится кулинарная книга.

Томас Келлер, американский ресторатор и автор кулинарных книг

1. ЗАКУСКА: Ароматный салат из помидоров

Le savoureuse salade de tomates



Ингредиенты:

- 1 красный перец
- 1 помидор
- 1 огурец
- 1 апельсин
- Сок 1 апельсина
- Сок 1 лимона
- 1 лук-шалот
- Оливковое масло, соль и перец по вкусу

Нарезаем перец, помидор, огурец и апельсин очень маленькими кубиками.

Мелко нарезаем лук-шалот и добавляем его к нарезанным овощам и апельсину.

Смешиваем сок апельсина, лимона с парой столовых ложек оливкового масла, солим, перчим, заливаем фруктово-овощную смесь, перемешиваем и ставим в холодильник минут на 10–15 перед подачей.

2. ЗАКУСКА: Хрустящий поджаренный овечий сыр с травами

Palets Croustillant aux herbes

Ингредиенты:

• 200 г мягкого овечьего сыра
• 1 ст. л. мелко нарезанной мяты
• 50 мл свежих сливок
• 50 г свежего очищенного горошка
• 1 лук-шалот
• 1 кусок сливочного масла
• 4 листа тонкого армянского лаваша – не удивляйтесь, похожих на оригинал изделий у нас не найти, а как раз лаваш подходит идеальным образом
• Оливковое масло

На сковороде в оливковом масле обжариваем мелко нарезанный лук-шалот до золотистого цвета.

Разминаем вилкой овечий сыр с мелко нарезанной мятой и сливками. Добавляем лук-шалот, горошек, солим и перчим.

Тонкие листы лаваша разрезаем пополам и каждую половинку еще раз пополам.

Укладываем начинку в середину лаваша и складываем его в форме цилиндрика-сигары.

Нагреваем на сковороде оливковое масло, помещаем туда «сигары» и готовим примерно по 3 минуты с обеих сторон на среднем огне, пока они не станут золотистыми.

3. ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО: Запеченная телятина по-луарски, «Куль де вё»

Cul de veau

Ингредиенты:

• 1–1,5 кг телячьей вырезки
• 2 сочные морковки
• 3 луковицы
• 1 букет гарни
• Небольшой кусок свежей свиной шкуры
• 1 бокал белого сухого вина (на Луаре – Анжу или Сомюра)
• Соль, свежемолотый перец
• 50 мл густых сливок или хорошо взбитой густой сметаны
• 2 стакана говяжьего или куриного бульона
• В Анжере к ингредиентам добавляют бокал местного бренди

Выстилаем форму для запекания свиной шкуркой так, чтобы покрыть ее всю.

Насыпаем мелко нарезанный лук и нарезанную кружочками морковь.

Мясо цельным куском солим и перчим, выкладываем на эту «подушку».

Ставим форму в духовку, разогретую до 180 °С, на 20 минут.

Переворачиваем мясо в середине приготовления.

Вынимаем, вливаем вино, бульон и бренди, посыпаем травами и снова ставим в духовку, накрыв форму крышкой, при температуре 150–180 °С на 1,5 часа.

Вынимаем телятину; шкурку, морковь и лук выбрасываем.

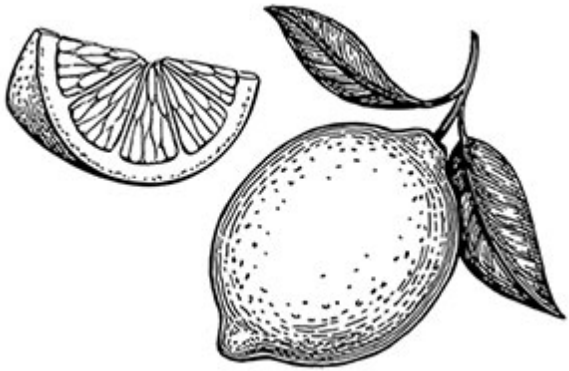
Оставшийся соус смешиваем со сливками.

Мясо нарезаем ломтиками, поливаем соусом и подаем очень горячим.

В качестве гарнира подаются обжаренные шампиньоны.

4. ДЕСЕРТ: Лимонный пирог

Tarte au citron



Ингредиенты:

Для сладкого теста:
• 200 г муки
• 100 г сахарной пудры
• 80 г сливочного масла
• 1 яйцо
• 1 щепотка соли

Для начинки:
• 4 лимона (15 мл сока и 3 цедры)
• 125 г тростникового сахара
• 50 г сливочного масла
• 3 яйца
• 1 ст. л. кукурузного крахмала с горкой

Делаем тесто для пирога, высыпав в миску просеянную муку, сахарную пудру и соль. Добавляем нарезанное кусочками размягченное масло.

Замешиваем тесто вручную кончиками пальцев; когда все смешается, добавляем яйцо, еще раз вымешиваем, чтобы получился однородный шар.

Накрываем шар пищевой пленкой и ставим в холодильник на 2 часа.

Разогреваем духовку до 200 °С. С помощью скалки распределяем тесто между двумя листами бумаги для выпечки, слегка присыпанными мукой, раскатываем тесто до 3 мм толщиной и выкладываем в форму, предварительно намазанную маслом и посыпанную мукой. Прокалываем тесто вилкой, выпекаем в течение 10 минут при температуре 200 °С. Снижаем температуру до 180 °С и продолжаем выпекать 15 минут. Даем остыть в духовке.

Пока остывает, делаем лимонный крем.

Натираем цедру 3 лимонов и отжимаем сок, в миске взбиваем яйца с цедрой лимона и тростниковым сахаром, добавляем кукурузный крахмал и снова взбиваем.

В кастрюльке доводим до кипения лимонный сок, вливаем в него крем и даем загустеть на слабом огне в течение 3 минут, постоянно помешивая.

Остужаем, добавляем нарезанное кусочками масло и перемешиваем, чтобы получить идеальную кремовую консистенцию.

Выкладываем крем на верх пирога. Хорошо разравниваем всю поверхность.

Даем остыть и отправляем в холодильник не менее чем на час.

Подаем холодным.

При подаче сверху укладываем тонко нарезанные кружочки лимона.

Мой друг Нерон

Настоящее путешествие заключается не в поиске новых пейзажей, а в обретении нового взгляда.

Марсель Пруст

Потянулись долгие часы дороги, я так устала, что почти не обращала внимания на очередную деревню с очередным замком, да и бóльшая часть дальнейшей поездки прошла теперь по скоростной трассе.

Уже в сумерках мы выехали на широкую дорогу среди полей подсолнухов, опустивших своих головки, как только солнце спряталось за холмы. Усыпанные золотыми солнышками поля Окситании не уступают тосканским, куда ни кинь взгляд в солнечный день – везде золото.

Еще несколько минут, и машина нырнула в улочки крохотной старинной деревни с каменными светло-красными домами в цветах, простеньким рестораном с увитыми зеленью окнами и единственным столиком возле уже закрытых дверей.

Справа тянулась внушительная каменная стена с высокими деревьями по ту сторону. Еще сто метров – и мы оказались на площади с невысокой церквушкой из того же яркого камня, большим крестом с распятым Иисусом посреди клумбы, треугольной крышей здания мэрии.

И тишина вокруг. Ни машин, ни запоздалых прохожих, торопящихся домой к позднему ужину. Только силуэт каменной мельницы с островерхой крышей и раскинутыми лопастями темнел на холме.

Длинная каменная стена, тянувшаяся через всю деревню, закончилась на площади прямо напротив церкви с современными воротами меж двух старых колонн. На верхушке каждой колонны лежали небольшие каменные львы терракотового цвета, отдыхали после целого дня службы по охране вверенной им собственности. Львы даже глаза прикрыли, не обращая на нас никакого внимания.

Открылись ворота, зашуршал гравий под колесами, и в конце двора размером с половину футбольного поля вырос внушительный замок с башнями по краям.

– Ну, вот мы и дома. Приехали!

И я поняла, почему так неопределенно пожимал плечами мой

спутник у стен замка Шомон, пока я восторгалась «настоящим» замком, наконец-то увиденным и потроганным руками.

Как я не завизжала? Иииииии!!! Заааааамок!!! Наверное, просто сил не было после целого дня дороги.

Мне выделили комнату, словно срисованную со старой книги, правда, балдахин над кроватью не полагался, но все остальное было «как надо»: небольшой камин, портреты на стенах, кресло у камина, старый потертый ковер, рабочий столик у высокого окна и небольшой прикроватный с настольной лампой под уютным абажуром.

Обстановку нижнего этажа я заметила лишь краем глаза: высокий старинный камин со скрещенными над ним копьями, большую библиотеку в открытых высоких дверях соседней комнаты и старинную люстру под деревянными балками потолка.

Потом я поднялась по лестнице на второй этаж, отказавшись от помощи, затащила чемодан в отведенную мне комнату с дверью в собственную ванную и почти сразу уснула. Несмотря на многочисленные путешествия, дорогу я переношу плохо и сейчас буквально рухнула в постель.

Что же разбудило меня посреди ночи в полной тишине?

…И тут за дверью раздался тихий звук, словно кто-то осторожно поскребся…

* * *

Не думайте, что я такая храбрая! Все просто: я была уверена, что ничего страшного случиться не может, привидений здесь точно не водилось, иначе мне бы о них давно рассказали, а уж на хозяина замка точно бы не подумала – он человек в летах, старомодного воспитания, мы за 16 лет знакомства и сегодня на «вы»! – так что я не представляла месье графа скребущимся в мою дверь глухой ночью.

Поэтому я дернула за шнур, включила прикроватную лампу, оделась и смело пошла открывать дверь.

И вот тут я чуть не заорала! Почти на уровне моей головы оказалась усатая и бородатая голова… огромной псины.

В замке живут пять собак, две из них – громадные ирландские волкодавы. Помнится, знакомили с вечера и предупредили, что к ночи внизу в холле бросают матрасы и собаки там спят до утра, охраняют замок.

Видимо, одному из них приспичило погулять. Но зачем он пришел на второй этаж будить именно меня? Наверное, решил, что хозяина будить бесполезно, а тут прокатит!

– Э-э-э, как тебя… Юпитер? Нет, вроде того пса звали не Юпитер, а Жану – Янус, а лохматую собачью девицу – Диана. А, вот! Это же Черныш – Нуаро! Хотя нет, он совсем не черный, а традиционного серого окраса ирландских волкодавов.

Во время моих потуг вспомнить кличку псина наклонила голову, глядя на меня, и терпеливо ждала.

– Неро! – Ну конечно же, ты же тезка римского императора, Нерон! Хвост завилял.

Я осторожно прикрыла за собой дверь и отправилась вниз в сопровождении лошади собачьей породы. Какие же они огромные, ирландские волкодавы!

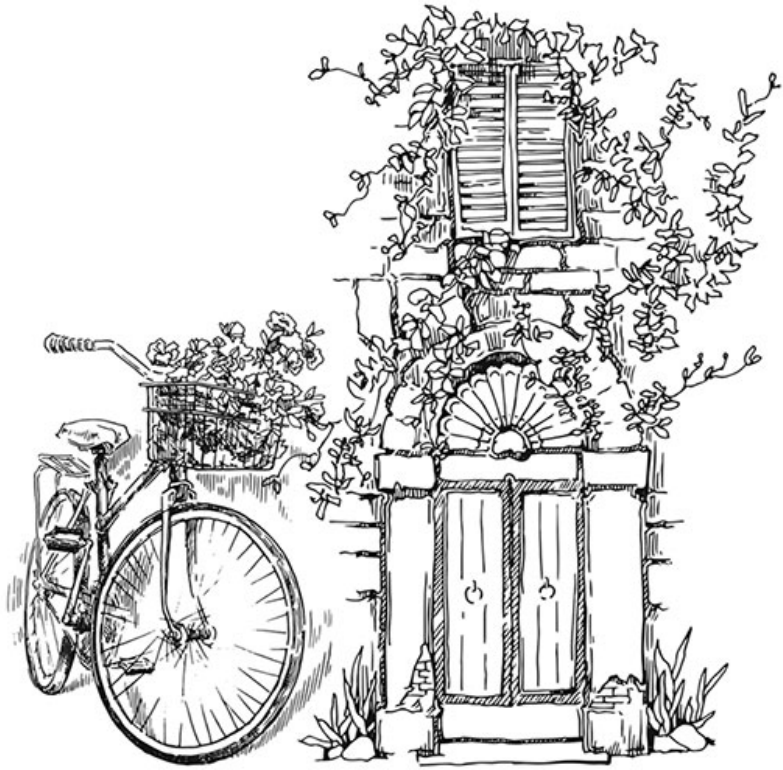
Сейчас мы разбудим весь дом, залают остальные псины в холле, а учитывая их размеры, мы всю деревню перебудим! И как я буду объяснять, зачем поперлась ночью куда-то в темноту парка, да еще прихватив с собой хозяйскую собаку?

К моей радости остальные собаки лишь подняли головы, посмотрели на нас как на идиотов и снова опустили их на матрасы, а мы с Неро – Нероном подошли к двери в холле замка. Я повернула ключ, хорошо, что без ожидаемого грохота и скрежета, и мы оказались на улице темной ночью, в огромном парке, который заканчивается полями. Но с такой охраной не страшно.

Я спустилась по лестнице, присела на край фонтана, подняла голову и онемела. Такого количества звезд я никогда не видела в городе, и даже за городом. Говорят, именно в Пиренеях, а они здесь неподалеку, звезд особенно много на ночном небе и они кажутся такими близкими!

Так бы и сидела и смотрела, но огромная усатая морда ткнулась мне в плечо: пошли домой, я свои дела сделал.

Вот так прошла первая ночь в моей жизни в настоящем старинном замке в глухой французской провинции, где высокая каменная стена разделяет два мира – мир деревни и мир ее бывших сеньоров.



Как выжить в замке

Château de Montgeville – замок XIII века, перестроенный в конце XVII века, с внутренней отделкой 1750 года. Знаменит своим парком, который можно сравнить с садами эпохи Возрождения. Это замкнутое пространство, расположенное у заднего фасада и развивающееся на трех последовательных террасах. Замок находится в частной собственности, посещение его невозможно. Посещение парка – по предварительной договоренности организованными группами.

Справочник французских замков и парков

При свете дня я наконец-то разглядела, куда попала. Конечно, я знала, что едем мы в «шато», но этим словом во Франции называют и старые дома аристократов, необязательно замки с башнями и крепостными стенами.

Замок Монжевиль – трехэтажное строение из розового камня, который в тени или в пасмурную погоду кажется серым, с двумя тяжеловесными круглыми башнями по краям.

Это не бастида (bastide), то есть замок-деревня, включающий в себя несколько улиц внутри крепости, но и не шартрез (chartreuse) – одноэтажный господский дом с ценными архитектурными внутренними и внешними деталями, и не старинный фамильный мануар (manoir). Теперь мы с вами специалисты по разновидностям французских замков, хотя шартрез скорее дордоньское, а мануар – бретонское или нормандское название.

Монжевиль – именно замок, шато в своем полном смысле.

К замку относится и множество прочих строений из того же розово-красного камня, в которых раньше располагались службы по содержанию поместья, еще сто лет назад здесь работало много народу. Одна из башен сверху заросла плющом.

Старинные скульптуры разбросаны в парке среди высоких деревьев, подстриженных геометрическими формами кустарников и цветников. А вот фонтан того же красного камня с серьезной

маленькой собачкой посередине, там, где должен быть ну хотя бы Нептун или какая-нибудь нимфа на худой конец, давно стоит сухим.

Нимфы, правда, тоже имеются, розового камня, с облупленными носами. Хотя, скорее всего, это римские матроны, по ошибке попавшие во французский парк.

К сожалению, бóльшая часть замка стоит закрытой.

– А зачем мне? – удивляется граф. – Дети разъехались, когда приезжают, комнаты открываем. А мне надо немного.

Среди немногого – комната с огромным гобеленом и старинным камином, большой тяжелый стол, за который можно усадить целую компанию гостей, а с одного конца на другой не докричишься. Старинные портреты и картины, большая библиотека с множеством старых толстых томов, ох, если б мой французский был получше!

Удобные кресла у камина и древнего длинного стола на коротких ножках, играющего роль журнального.

– Этот замок был построен в XIII веке, но предок моей бабушки по отцовской линии, Одетт де Лансели де Монжевиль, перестроил замок примерно в 1640-х годах. Мой дед, Шарль де Сент Аран граф де Гамвиль, барон д'Эста, женился на Одетт и переехал в замок, чтобы взять на себя заботы о землях. Сыновей в семье де Лансели не было, и замок перешел в собственность зятя. Шарль родился в феодальном замке XII века, недалеко от Монжевиля, впоследствии тот замок был продан, семья так и осталась в Монжевиле, – рассказывает Мишель Мари Жозе де Сент Аран, граф де Гамвиль и барон д'Эста.

Однажды из присланной мне на день рождения толстой книги с фотографиями самых красивых деревень Франции выпал конверт с двумя открытками внутри. Это были старинные российские открытки конца XIX века, написанные русской девушкой французской подруге по переписке, с которой познакомилась на водах. Вся та же ерунда, какую писали бы и сегодняшние девчонки. Русскую девушку звали Наталья Воронцова, француженку – Одетт де Лансели.

– Да, – улыбнулся граф, – те открытки писали моей бабушке, Одетт, я случайно нашел их среди старых документов и решил, что вам они понравятся. Видите, в моей семье уже 200 лет принято дружить с Россией!

Одетт была хорошо известна в наших краях, она была очень «продвинута» для своего времени, не просто играла на рояле (что она делала прекрасно) и наносила визиты, но водила автомобиль, путешествовала в другие страны, вела обширную корреспонденцию. Видели старое бюро в кабинете? Оно заполнено ее архивом, все руки не доходят разобрать. При всей открытости миру Одетт строго следовала традициям семьи, дворянского воспитания, в детстве она очень сильно на меня повлияла. – Граф вздохнул. – Сейчас я думаю, что воспитание Одетт не всегда было на пользу, как минимум требовательности и критичности к окружающим нужно поменьше, но, увы, осознаешь это слишком поздно.

– Мне кажется, раньше замок был как целый мир, отличный от мира деревни.

– Да, это отдельный мир. Здесь всегда работало много народа, даже во второй половине XX века трижды в неделю приходил бакалейщик, булочник и мясник приносили к воротам свою продукцию, а старшая кухарка выбирала нужное мясо или свежий хлеб. Садовники трудились в парке, прачка стирала белье, горничные убирали комнаты, в гараже работал специальный человек. Еще в 60-е годы, когда я вернулся в замок и стал им управлять, здесь было многолюдно. Сегодня все в прошлом, но ничего – справляюсь. Кстати, в 60-е годы здесь, конечно, уже было электричество, а вот воды не было, приходилось носить ее из колодца. Он здесь неподалеку, там, где мельница, на холме.

Мельницу трудно было не заметить, она раскинула свои крылья над холмом в конце деревни.

– После завтрака я покажу вам коллекцию моего деда.

– А что он собирал? Марки? – Что еще я могла спросить при упоминании о коллекции!

– Автомобили, – ответил граф. – Они здесь, в гараже, первая самоходная карета, первый автомобиль, появившийся в этих краях.

– Он собирал… автомобили???

– Ну, не совсем собирал, то есть он не приобретал их специально, просто сохранил все автомобили, бывшие в семье с того момента, как они появились.

У меня отвисла челюсть.

– Наша гордость – автомобиль 1881 года. С помощью механика, Бернара Пужоля, его удалось восстановить, на это ушло несколько лет, не так легко найти необходимые детали. Некоторые из них механику пришлось изготавливать самому. А сейчас машина даже участвует в ралли – конечно, не в гонках, а в парадах старых авто. Ее максимальная скорость – 20 км в час. Этим занимается мой младший брат Бернар.

– А замок вашего предка далеко? Он существует до сих пор?

– Нет, не очень далеко, это тоже Окситания, только департамент Лозер. Это четырехугольное здание над деревней

Сент-Этьен с круглой и квадратной башнями, три крыла дома окружают внутренний двор, закрытый с западной стороны зубчатой стеной ограждения. Там есть и гражданская башня, и так называемая военная – сторожевая, хотя замок никогда не участвовал в военных действиях. Сам замок трехуровневый, самый старый – XII века.

Правда, в 40-е годы прошлого века случился пожар, но затем замок был реконструирован. Там тоже прекрасный парк, мои предки любили сады, только он не в версальском стиле, как в Монжевиле, а засажен каштанами и кедрами. Парк большой, там есть даже копия грота в Лурде и построенная позже часовня 1875 года в неоготическом стиле. Тот замок до сих пор носит имя нашей семьи.

Граф рассказывал в таких подробностях, что я спросила:

– Вы жалеете, что тот замок не остался в семье? Чувствуете свою связь с ним?

Он пожал плечами:

– Нет, ничего не чувствую. Просто это часть прошлого моей семьи. А я родился здесь, в Монжевиле, и мои дети родились здесь, это мой мир.

– Я не зря спросила, далеко ли тот замок, а мы сможем его увидеть?

– Есть кое-что получше. Другой замок, который я обязательно должен вам показать.

– Какой? – воодушевилась я.

– А вот это сюрприз и вообще долгая история. Всему свое время!

При свете дня парк был прекрасен, а собачка посреди фонтана оказалась на самом деле третьим львом, два его собрата сторожили ворота. А римская матрона, она же нимфа, оказалась римским легионером.

– А почему нет воды в фонтане?

– Фонтан не работает уже лет семьдесят, тогда не занялись, а сейчас представляете, в каком состоянии все трубы, уже бессмысленно что-то делать.

– А сейчас в замке кто-то работает?

– Да, месье Дюбуа, вы с ним наверняка увидитесь, это садовник, который приходит три раза в неделю. Он работает в парке, я один со всем не справлюсь, видите, какой парк большой! Родители месье Дюбуа тоже работали в замке, мать занималась кухней и хозяйством, отец – парком. Сейчас самому месье Дюбуа за семьдесят, но он даже не собирается отдыхать, говорит, ему не в тягость, а, наоборот, в удовольствие. Видите, свежие цветы в вазах на стене террасы? Его работа, ему нравится, когда везде

стоят цветы.

– Вечные традиции поколений!

Бывший фонтан замка Монжевиль

– Увы, не вечные. Месье Дюбуа некому передать свое ремесло, а замок… думаю, когда меня не станет, дети его продадут, но я их прекрасно понимаю, в наше время содержание замка – слишком дорогое удовольствие… Но не будем о грустном! Мадам Жубер приходит на кухню дважды в неделю. Я обычно ужинаю в ресторане, и мадам Жубер оставляет мне простые блюда перекусить в течение дня, я не гурман в отличие от некоторых, – засмеялся граф. – Кстати, сегодня мадам Жубер собирается приготовить ланч по поводу приезда гостьи. Я предупредил, что гостья замучает ее вопросами, так что вперед, n'hésitez pas!

* * *

Мадам Жубер оказалась пожилой женщиной с коротко остриженными кудрявыми волосами с проседью. Она отвернулась от плиты, где что-то шкворчало и кипело и, вытерев руку о фартук, протянула мне:

– Enchantée, madame!

– Зовите меня Джулией, – сказала я.

– А я Гаррига, – заулыбалась мадам Жубер, и они с графом хором рассмеялись: – Чем еще может заниматься женщина с таким именем, только у плиты стоять.

Я непонимающе уставилась на них. С французским у меня весьма слабо, то и дело прошу графа не частить, а говорить помедленнее, в сумочке ношу словарь. Но сейчас я совсем ничегошеньки не поняла!

– Гарриг, гар-риг по-французски, а в Окситании – Гаррига, – снова хором произнесли граф и повариха.

Словарь не помог, пришлось смотреть в интернете.

– Eh, voilà! – Граф ткнул пальцем в открывшееся на экране слово. Оказалось, что garrigue – или по-окситански garriga – это заросли низкорослого кустарника, включающие в себя розмарин и можжевельник, как и прочие пряные травки, а какая французская кухня без розмарина!

В XVII веке в Европе розмарин считался действенным средством против чумы, а древние римляне приписывали этому растению магические свойства. Сегодня его кладут в овощные (особенно с баклажанами и томатами) и сырные блюда, в мясо и грибы.

Так называемая смесь прованских трав, продающаяся у нас в мельничках и пакетиках, – это травы, популярные в большинстве французских регионов.

– Farigoul? – подсмотрев в словаре, блеснула я эрудицией и кивнула на связку ароматной травы, подвешенной у кухонного окна.

– Quedites-vous (что вы говорите)? – округлила глаза мадам Жубер.

– Ну вот, тимьян же, – показала я на пучок травы.

– Нет-нет, это он в Провансе так называется, а у нас – Serpolet.

Вот и говори о гастрономии с окситанцами!

Мадам вернулась к плите, всем своим видом показывая, что разговор окончен: ходят тут, отвлекают, слова какие-то странные говорят, а ей обед готовить.

Окончательно добила меня французская гастрономия, когда на вопрос, что это мадам смешивает в салатнике, она ответила:

– Винегрет.

Ни свеклы, ни картошки, ни капусты, ни соленых огурцов поблизости не наблюдалось. Оказалось, что винегрет – это соус.

– А какие травы вы используете чаще всего?

– Розмарин, тимьян, эстрагон, петрушку, лаванду, мяту, – перечислила мадам Жубер.

– Она готовит прекрасный суп с мятой, – сделал комплимент поварихе хозяин замка. – Мята очень освежает летние супы.

Щеки мадам Жубер покраснели, самую чуточку.

Соус винегрет

Sauce vinaigrette

По рецепту мадам Гарриг Жубер.

Ингредиенты:

• ¼ стакана белого винного уксуса
• 2 ст. л. с горкой очень мелко нарезанного лука-шалота
• ½ коф. л. (1 коф. л. – ¼ ч. л.) соли
• ½ коф. л. черного молотого перца
• ½ коф. л. дижонской горчицы
• ¾ стакана оливкового масла

Смешиваем лук, соль, горчицу, затем вливаем уксус и перемешиваем хорошенько все вместе, теперь вливаем масло и взбиваем венчиком.

В последнюю очередь всыпаем перец и перемешиваем.

– Некоторые добавляют лимонный сок, но вместе с уксусом – это кисло, – сказала мадам Жубер. – По праздникам я добавляю тертую цедру одного лимона.

– Это заправка к салату?

– Да, но и к мясу, и к рыбе подойдет вполне. Если у тебя осталось запеченное или отварное мясо, просто чуть подогрей его и полей соусом – а можешь и не подогревать, – и прекрасный обед готов! А самое главное в идеальном винегрете что?

– Не знаю! Для нас в России винегрет – это совсем другое блюдо.

– Главное – порядок, в котором мы добавляем ингредиенты! Сначала соль, затем перец, затем уксус, горчица и в конце – оливковое масло. Если мы добавим масло перед уксусом, это не даст соли растаять, а уксус, наоборот позволит ей раствориться и усилит вкус винегрета.

Пора было уходить, чтобы не мешать поварихе, я поблагодарила ее и пошла к выходу из кухни.

– Ты про травки говорила, запомни: если готовишь с розмарином, добавляй его в конце приготовления, а если с тимьяном, то в начале, он долго раскрывает вкус, – крикнула мне вслед мадам Жубер.

* * *

Когда пришло время обеда, мы попытались устроиться в кухне, огромный старый дубовый стол вполне позволял разместить все блюда, но мадам Жубер категорически этому воспротивилась.

– Гостей в кухне принимать? Да вы, месье граф, совсем одичали, разве такое возможно? И вообще, вы мне тут будете мешать, что-нибудь перепутаю, уроню, нет уж, не стесняйте меня! Мне нетрудно накрыть в гостиной и еду принести нетрудно. Не нарушайте правила, вот завтра сами ешьте где хотите, а я старалась праздничный обед приготовить, и есть его надо как положено!

В результате мы торжественно взгромоздились на высокие тяжелые стулья за огромным столом в зале у камина. Граф подозрительно потрепал край белоснежной льняной скатерти, пробормотав что-то вроде: «Это у меня такое было? Или Гаррига из дома принесла?»

А мадам Жубер, категорически отказавшись от бокала вина («Потом, потом, некогда мне сейчас прохлаждаться!»), принесла первое блюдо.

Соус винегрет был сделан специально, чтобы замариновать холодное мясо. Ломтики ранее запеченной говядины были политы соусом и оставлены на пару часов в холодильнике, а потом к ним добавились каперсы, оливки без косточки, нарезанные кружками красный лук и зеленый перец.

Второй закуской оказался салат из свежих помидоров, сушеных слив, рукколы, мягкого козьего сыра, сбрызнутый малиновым уксусом.

В качестве горячего был подан цыпленок в вине и травах, который готовится очень просто. Сначала обжаривается нарезанный на порции цыпленок, натертый солью и перцем, затем он заливается куриным бульоном и белым вином с различными травками и доводится до готовности. Выложенного на блюдо цыпленка поливают соусом, в котором он тушился, смешанным с небольшим количеством размягченного сливочного масла.

– Кто-то сказал, что французская кухня умерла в тот момент, когда в ресторанах стали спрашивать fromage ou dessert – сыр или десерт, – засмеялся граф, когда Гаррига внесла поднос с нарезанными сырами и отдельный поднос с десертом и отправилась варить кофе.

– А как надо?

– Fromage et dessert (сыр и десерт), конечно, как же еще!

Я никогда не слышала о таких сырах. На подносике лежали рыхлый ноздрястый Bleu des Causses – голубой сыр из Лангедока,

выдержанный горный твердый коровий сыр Tomme des Pyrénées, мягкий козий сыр Cabécou, с которым я уже встретилась в салате со сливами и томатами, овечий Pérail de Brebis и ароматный полутвердый золотой Laguiole.

– Когда есть сыр – без десерта можно обойтись! – изрекла я давно созревшую мысль. – Главные изобретения человечества в гастрономии – это сыр и вино. Остальное неважно!

– А десерт попробовать придется, – улыбнулся граф, – иначе Гаррига обидится. Вы же не хотите, чтобы после вашего отъезда я сидел голодным?

Конечно, граф пошутил, но мне действительно не хотелось обижать женщину, которая так старалась специально к моему приезду. Тем более что десерт был просто восхитителен!

Мадам Жубер испекла тонкие блинчики, к которым подала нереально вкусную подливку. Она сложила готовые блинчики внахлест, намазала маслом, посыпала сахаром и отправила на 5 минут в духовку, отчего масло с сахаром превратились в карамель, запекшись на верхушке блинчиков. А потом она торжественно при нас подожгла смесь коньяка с апельсиновым соком и полила блинчики этой пылающей смесью.

Было нереально вкусно!

Земля трубадуров

Грустно, с болью уйду я прочь,
Разве я не должен видеть свою любовь
Хоть издалека?
Но я не знаю, когда смогу
Посмотреть на нее…
Расстояние так велико, так много путей и дорог.
Мне нечего больше сказать,
Пусть все будет так, как хочет она.

Одна из самых известных песен на древнем диалекте языка ок «Lanquan li jorn son lonc e tau» – «Как длинны майские дни» Жофре Руделя, 1148 год

Окситания – одна из самых интересных частей Франции. Этот молодой административный регион, включающий в себя почти треть страны, был создан 1 января 2016 года из бывших регионов Лангедок-Руссильон и Юг-Пиренеи и охватывает провинции Аквитания, Юг-Пиренеи, Лангедок-Руссильон, Лимузен, Альп-Лазурный Берег, Рон-Альпы.

Но это еще и самый старый регион, возвративший себе историческое имя.

Общее количество окситанцев в мире насчитывает около 15 млн человек, из них окситанским языком владеют более 600 тыс. И куда я тут со своим корявым французским?

В нынешнем виде Окситания охватывает территорию, аналогичную той, которой правили графы Тулузы в XII и XIII веках. Знамя графов Тулузы, известное в народе как «окситанский крест», используется современным регионом и является также популярным культурным символом.

Языком Окситании был старопровансальский (который мы знаем по творчеству трубадуров), так как до XVI века Провансом в широком смысле называли также всю южную часть Франции, правда, в самой Окситании его всегда называли Langued'Oc,

отсюда и название области Лангедок.

В XX веке, чтобы избежать путаницы, термин «провансальский» все же заменили на термин «окситанский». Само название «окситанский» обусловлено тем, что слово «да» в окситанском звучит как «ок». Это романский язык, основанный на латинском, так же как испанский, итальянский и французский.

Язык ок, или Langue d'Oc, был самым распространенным во Франции и считался самым изысканным, культурным. На нем говорил весь юг Европы, от Атлантического океана до Адриатического моря, это был язык юриспруденции, на языке ок была создана большая часть средневековой литературы, он был языком куртуазной любви, трубадуров, менестрелей и катаров.

В 1539 году король Франции Франциск I сделал французский официальным языком всего королевства, и французская революция 1789 года вытеснила все остальные языки северным французским ланг д'ойль – langue d'oil.

Но язык ок выжил и существует до сих пор, вот и мадам Жубер, Гарриг по паспорту, называет себя по-окситански – Гаррига, и граф прекрасно говорит на окситанском.

Язык ок романтичен! На нем слагали свои песни трубадуры, именно здесь, в Окситаниии, появились они много веков назад, воспевая прекрасных дам. Имя их родилось из окситанского «тробар» – «слагать песни».

Первые упоминания о трубадурах относятся к XI веку, а в XII веке они уже были широко известны. Сначала это занятие считалось исключительно аристократическим, и первым известным в истории трубадуром был герцог Гийом Аквитанский. Но постепенно появлялись трубадуры из других социальных слоев.

* * *

Расцвет искусства трубадуров пришелся на правление Алиеноры Аквитанской, необыкновенной женщины в истории Окситании и всей Франции, жены двух королей и матери Ричарда Львиное Сердце.

Алиенора происходила из знатного южно-французского рода Рамнульфидов, уходившего корнями к боковой ветви Каролингов. Во второй половине IX века Рамнульфиды стали правителями графства Пуатье, а в середине X века стали герцогами Аквитанскими. Формально они считались вассалами королей Франции, однако фактически были независимыми правителями. В XI веке Рамнульфиды значительно расширили свои владения,

присоединив герцогство Гасконь.

После смерти отца и брата в 15 лет Алиенора оказалась правительницей Аквитании. Ее красотой и медно-рыжими волосами восхищались все. Воспевая свою герцогиню, трубадуры складывали ее имя Алиенора из слов aigle en or – «золотая орлица». На самом деле необычное имя сложилось из слов allia Aenor – «другая Аэнора»: девочку назвали так в честь матери, Аэноры, никакого отношения к имени Элеонора, как называют ее во многих источниках, это не имеет.

Согласно завещанию отца Алиеноры король Франции Людовик VI назначался ее опекуном до замужества. Жених появился быстро – сын короля, тоже Людовик. Свадьба состоялась в Бордо 25 июля 1137 года, в те же дни умер Людовик VI и Алиенора стала королевой Франции.

В 1145 году Алиенора родила королю дочь, а в 1147 году вместе с ним отправилась во II Крестовый поход через Европу, Византию и Малую Азию. В то время жены должны были ждать супруга из похода у окна замка с шитьем в руках, но не такой была Алиенора: она отправилась в поход верхом на коне, в кольчуге и с мечом в руках.

Людовик VII не добился военных успехов на Святой земле, говорили, что супруга была гораздо решительнее мужа, и вскоре они вернулись во Францию. Алиенора родила вторую дочь и… развелась со скучным мужем, найдя повод: они имели дальнее родство, что не поощрялось церковными правилами. Дочери остались с отцом, а прекрасная Алиенора получила обратно свою Аквитанию.

18 мая 1152 года она вышла замуж за графа Анри Анжуйского, который через два года после свадьбы стал королем Англии Генрихом II Плантагенетом, он был полной противоположностью мягкотелому и скучному первому супругу: любил веселье, верховую езду и рыцарские турниры. Но тут случилась история наоборот – супруга быстро надоела королю, у него появились многочисленные любовницы, одну из которых Алиенора, по преданию, даже отравила. Некогда французская королева, Алиенора, как жена Генриха, стала королевой Англии. Но скучая на троне, вместо положенного «Милостью Божией королева Англии» Алиенора подписывалась «Немилостью Божией королева Англии».

Несмотря на ветреность супруга, открыто сообщавшего, что женился он только ради земель, Алиенора родила Генриху восемь детей: трех дочерей и пятерых сыновей, среди которых – Ричард Львиное Сердце.

Спокойная и скучная жизнь была не для Алиеноры, вместе со

старшими сыновьями она подняла мятеж в Пуату против Генриха II. Через два года Генрих победил, и Алиенора провела 16 лет в заточении.

В 1189 году Ричард Львиное Сердце вернул матери свободу. Долгие годы в плену не изменили Алиенору, от имени сына она управляла государством, пока он рыцарствовал в крестовых походах.

Алиенора провела последние годы жизни в бенедиктинском аббатстве Фонтевро, где скончалась в возрасте 82 лет, пережив восьмерых из десяти своих детей.

Жену двух королей, королеву двух государств, чьи дети сами взошли на троны, сегодня называют бабушкой средневековой Европы. Но чаще всего – королевой трубадуров. А самый первый трубадур, Гийом Аквитанский, приходился ей дедушкой.

Когда Алиенора была уже в преклонном возрасте, трубадуры продолжали воспевать ее красоту, до сих пор она считается одной из самых красивых женщин в европейской истории, в сочетании с умом и решительностью Алиеноре действительно не было равных.

Пройдет время, и поэт Кретьен де Труа напишет историю Тристана и Изольды по просьбе Марии де Блуа, дочери Алиеноры, а потом, в лучших традициях трубадуров, расскажет о рыцарях Круглого стола и волшебном лесе Бросельянд.

* * *

Воины-трубадуры, поющие о ратных подвигах, встречались редко. Трубадуры пели о любви! О любви недоступной, платонической, возносящей до небес прекрасную даму, как правило, замужнюю и из самых высоких аристократических кругов. Это была любовь, которой не суждено стать реальностью, но она приводила к совершенствованию мужчины как личности.

Одно время среди трубадуров встречались и монахи, но в XIII веке церковь запретила подобные занятия среди своих клириков.

Постепенно романтические баллады исчезли, ушло рыцарство, чью романтическую, возвышенную и порой выдуманную сущность воспевали трубадуры. Альбигойские войны, лишившие южные земли независимости, окончательно поставили точку в существовании этого искусства.

Прекрасные дамы Тулузы

Тулуза! Древний город, где еще цветут для поэтов ваши золотые цветы, Клеманс Изор!

Шарль Кро

Построенная из розово-красного камня столица Окситании Тулуза считается самым элегантным городом Франции.

Необычный цвет ее домов, как и домов в окрестностях, и замка Монжевиль, связан с тем, что в этих местах всегда было много глины и не так много камня. Смесь камня и глины дала необычный цвет зданиям, а Тулузе – прозвище «розовый город».

Тулуза окружена легендами и стихами, городу приписывают порой мистические свойства. Вот и Симону де Монфору, главному палачу катаров, город отомстил – убил врага. Симон де Монфор погиб от камня, сброшенного его же катапультой и упавшего на него с тулузской стены. На месте его гибели сегодня стоит здание театра Сорано с памятной доской: «На этом месте в 1218 году был убит Симон де Монфор: камень попал туда, куда надо».

Разделенная на две части, старый город и новый город, Тулуза полна дворцов и площадей, изысканных ресторанов и простых кафе, нависших над рекой Гаронной.

Хотя по примеру реконструкции Парижа бароном Османном и в Тулузе было снесено множество дворцов и старинных зданий и некогда средневековые улочки превратились в проспекты и бульвары, город сохранил приятную старинную атмосферу.

С момента основания и до сегодняшнего дня базилика Святого Сернена, построенная в XIII веке, является самой большой романской церковью в мире.

С нового моста Тулуза похожа на Рим

Окна Тулузы

Улицы Тулузы

Лишь базилика осталась от одноименного аббатства, построенного на месте мученической смерти первого епископа Тулузы святого Сатурнина (Сен-Сернена). Выстроенная из розового кирпича в сочетании с белым камнем, с пятью круглыми часовнями и восьмиугольной пятиярусной башней, базилика является сердцем Тулузы, как говорят сами жители.

Базилику спасли от разорения и разрушения в годы Французской революции, придав ей статус приходской церкви.

Один из самых известных архитектурных ансамблей расположен на берегу Гаронны – это комплекс Базакль. Здесь можно увидеть старый мост, плотины, ветряные мельницы.

Ботанический сад Тулузы основан в 1730 году. Сад окружен высокой каменной стеной, на его территории есть средневековые

постройки, здесь насчитывается 1300 видов деревьев и растений.

Тематический парк «Космический городок» – Cité de l'Espac – был открыт в 1997 году, и в нем размещены макеты космических станций, ракет, есть большой планетарий и несколько экспонатов.

Богатая коллекция картин и скульптур хранится в Августинском музее.

* * *

На Тунисской набережной (quai de Tounis) на доме № 10 можно увидеть неожиданную скульптуру – это мифический король Фландрии Гамбринус, создатель пива, продавший душу дьяволу за семена хмеля. Казалось бы, откуда мог появиться этот памятник в Тулузе, всегда ориентированной на вино?

Оказывается, в XIX веке в Тулузе существовало около 30 действующих пивоварен, которыми управляли эльзасцы, самым известным заведением была пивоварня Монплезир, расположенная в одноименном районе, основанная в 1885 году братьями Штибер. Напоминанием о тех временах (увы, после эльзасско-лотарингской войны эльзасцам пришлось покинуть город, и ремесло зачахло) и служит фасад бывшей пивоварни.

Скульптура Гамбринуса приглашала любителей вина из розового южного города отведать северного напитка. И сегодня, подняв глаза на фасад здания, вы увидите счастливого бородатого короля, занятого веселыми возлияниями. Он пьет культовый напиток галлов Cervoise – прародитель пива.

* * *

А еще в Тулузе есть… писающий мальчик. Да-да, как и в Брюсселе, тулузский мальчик бесстыдно писал в фонтан. Вернее, четыре мальчика!

На площади Сент-Этьен находится самый старый фонтан в городе: Гриффуль («родник» на окситанском языке). Этот памятник эпохи Возрождения предлагает взорам прохожих четверых дружелюбных малышей, каждый из которых держит рыбу, плюющуюся струйкой воды.

Но изначально эти мальчики… писали в фонтан, прозванный когда-то фонтаном писунов – La Fontaine des Pisseurs.

Статуи писающих мальчиков установил в фонтане скульптор Антуан Башелье в начале 1593 года. И все же сто лет спустя, уже в XVII веке, «похабство» устранили, вода течет теперь из рыбок,

которых мальчики держат в руках.

Кстати, существует еще один La Fontaine des Pisseurs, писающие мальчики продолжают свое безобразие в окситанской деревне Лакон на берегах реки Тарн.

* * *

Романтическая сторона Тулузы сильнее всех прочих ее интересностей!

Тулуза – это живой город, пахнущий фиалками, где можно бродить часами, заходя в небольшие ресторанчики или присаживаясь за столики уличных кафе. И вспоминать ее прекрасных дам, ведь на родине трубадуров обязательно должны были жить прекрасные дамы!

Клеманс Изор, прекрасная дама Тулузы, встречает путешественников на площади Конкорд. Там, на верхушке фонтана, развеваются темные одежды на статуе женщины в окружении аллегорических черепах, стрекоз, прекрасных девушек.

Говорят, что таинственная дама никогда не существовала, это вымышленный персонаж, тем не менее действительно жила в Тулузе некая горожанка, пожертвовавшая свои средства на поддержание «консистории веселой науки» – так назвали себя люди, решившие возродить традиции трубадуров, утерянные вместе с независимостью Окситании.

Клеманс Изор

Считается, что она же стояла у истоков создания «цветочных игр» – литературного состязания, которые вновь начали тулузцы в 1324 году. Благодаря завещанию Клеманс Изор в XIV веке эти состязания возродились и традиция поддерживается, и сегодня в мае проходят конкурсы под эгидой «Академии цветочных игр», в которую преобразовалась консистория в 1394 году.

Цветочные игры – флоралии, посвященные богине цветов Флоре, пришли из Древнего Рима и были очень популярны по Флоренции эпохи Возрождения. Призом конкурса была золотая фиалка, ведь Тулуза не только розовый город, но и город фиалок.

Клеманс Изор была прекрасной дамой, которая вдохновляла поэтов на создание произведений в лучших традициях трубадуров, ее именем назван колледж в Тулузе, статуя Клеманс стоит в Люксембургском саду в Париже, о ней слагали стихи поэты, ее писали художники.

Статуя Клеманс была открыта в Тулузе в 1903 году во время очередных «цветочных игр», но реальность существования дамы и ее завещания до сих пор так и не подтверждены документально.

* * *

Вторая прекрасная дама Тулузы Belle Paule – Прекрасная

Поль – жила в Тулузе в XVI веке. Поль де Вигье (Paule de Viguier), баронесса Фонтервиль, была одной из двух юных красавиц, избранных, чтобы вручить ключи от города королю Франциску I в 1533 году. Очарованный красотой девушки, король пригласил ее в свою свиту, но Поль отказалась стать придворной дамой и вскоре вышла замуж.

Восхищенный ее прелестями, король воскликнул: «О! Прелестная курочка!» Смысл и шарм этого комплимента состоял в однокоренном происхождении и созвучии имени красавицы и слова poule (курица).

Девушка была настолько прекрасна, что консулы Тулузы издали декрет, по которому дважды в неделю Поль де Вигье должна была выходить на балкон своего дома, чтобы жители города наслаждались ее красотой.

Потеряв сына, Поль писала грустные лирические стихи, ее дом всегда был открыт для поэтов и музыкантов, и даже в 50 лет она оставалась для них прекрасной музой.

Образ Прекрасной Поль сохранился на картине Андре Рашу, ее можно увидеть в «Зале великих людей» в Тулузском Капитолии.

В честь той исторической встречи с королем был назван французский фрегат La Belle Poule – «прекрасная курочка». С 1768 года он бороздил воды Атлантики, участвовал в военных кампаниях и даже в океанографической экспедиции в Индийском океане. На борту судна присутствовал исследователь граф де Лаперуз – первооткрыватель одноименного пролива между Сахалином и японским островом Хоккайдо.

В 1778 году писком моды в Париже стала новая прическа a-la Belle Poule, по форме напоминавшая несущийся по волнам волос парусник. Молодая королева Мария-Антуанетта со своим парикмахером Леонаром создавала затейливые прически, в которых волосы становились частью необычных головных уборов. Темой мог стать любой предмет – вазы с фруктами, клумбы. Непотопляемость легендарного парусника стала очередной темой для создания шедевра парикмахерского искусства королевы Франции и ее парикмахера.

Капитолий Тулузы в ночных огнях

Это имя корабля было настолько на слуху, что им назвали пиратский корабль, имя принесло его капитану репутацию удачного корсара.

В 1765 году по настоянию монарха Людовика XV это имя было дано новому паруснику.

* * *

Третья дама Тулузы – а вернее, самая первая, ведь жила она задолго до прочих прекрасных дам, – это королева Pédauque, «королева с гусиными ногами».

Этот мистический образ связывают с царицей Савской, и не зря именно здесь, на землях Тулузы, появились катары, ведь, по преданию, с королевой Педак связана тайна Грааля.

Королева Юга, вершащая суд, по мнению историков, и была в Новом Завете царицей Савской. Средневековый теолог Гонорий в своем произведении «De imagine mundi» («О картине мира») упоминает о легенде, согласно которой у царицы была гусиная лапа. То же самое утверждают нюрнбергский учебник для художников XV века и стихотворение, напечатанное в 1513 году:

Она идет по воде реки,
Чтобы почтить и уважить дерево,
Которое лежало над водой.

И тогда по всемилостивейшей воле Господа
Ее ужасная гусиная лапа превратилась в человеческую ногу…

Известна легенда об обнаружении креста. Незадолго до посещения царицей Савской Соломона она должна была перейти мост на реке Кидрон. Перед тем как вступить на мост, в одной из досок моста она узнала деревянный крест, на котором позже будет распят Иисус. Поэтому она не пошла по мосту, а перешла реку по воде. И произошло чудо: царица с безобразной гусиной лапой была исцелена чудесным образом.

Образ королевы Педак приписывается и вестготской принцессе, и некоторым другим возможным историческим персонажам, но для тулузцев это неважно, они уверены, что мистическая королева реальна.

Именем королевы до сих пор даются самые страшные клятвы в Тулузе.

Кухня Тулузы

Настоящая кулинария – это следовать своему сердцу, а не рецептам.

Жан-Клод Озе, повар из деревни Марселлак

Главные блюда Тулузы и Окситании – это утиная и гусиная печень фуа-гра, блюда из утки, рагу, включая знаменитое кассуле. Это тулузская колбаска (похожая на сардельку Saucisse de Toulouse), чье приготовление строго регламентировано. Она состоит из нарезанной кубиками свинины, приправленной вином, копченого бекона и чеснока, колбаску жарят и тушат, используют как важный ингредиент в рагу.

Это свинина по-гасконски и традиционный кекс Fénétra из песочного теста с миндалем, абрикосом и засахаренными лимонами.

La bougnette делают из хлеба, яиц и свинины, это 400-граммовая булочка ручной работы. После приготовления он выглядит как золотой шарик. Попробовать эту прелесть можно только в регионе Тарн.

Желтые металлические коробки с надписью Cachou можно увидеть повсюду – это конфеты из солодки. Сделанные в 1880 году фармацевтом Леоном Лаяуни, изначально они имели лекарственное назначение, но со временем люди начали их жевать так же, как жуют табак. Хотя Cachou Lajaunie в настоящее время является собственностью Kraft Group, конфеты Cachou – это часть кулинарного наследия Тулузы.

Pavé du Capitole – пралине из апельсина или малины в темном шоколаде, изобретенное кондитером из Тулузы Рене Пийоном.

Pastis Gascon – это не прованский аперитив, а десерт, который делают только в Гаскони. Это булочка со вкусом апельсиновой воды и рома, иногда арманьяка. Рецепт тончайшего слоеного теста унаследован от мавров в VIII веке. В гасконских деревнях проводятся конкурсы по изготовлению лучшего пастиса. Он подается и холодным, и теплым, иногда с шариком ванильного мороженого.

Кухня Тулузы, кухня Окситании бесконечны, разнообразие регионов, собранных под этим именем, гор, долин, и морского побережья делает ее одной из самых интересных и богатых во

Франции.

Для приготовления многих блюд требуются исконно местные ингредиенты.

И все же несколько простых традиционных рецептов я вам предложу.

10 окситанских рецептов

Кулинария – это всегда о людях. Еда – это, пожалуй, единственная универсальная вещь, которая действительно может объединить всех. Независимо от культуры, повсюду в мире люди собираются вместе, чтобы поесть.

Ги Фьери, американский ресторатор и актер, получивший премию «Эмми»

1. Салат из нута

Salade de poischiche

Ингредиенты:

- 400 г сушеного нута
- 2 или 3 зубчика чеснока
- 3 веточки петрушки
- Оливковое масло
- Винный уксус
- Горчица
- Соль
- Перец
- 1 лавровый лист
- Щепотка тимьяна

Замачиваем нут на 12 часов, несколько раз меняя воду, чтобы он получше пропитался.

Помещаем хорошо промытый нут в кастрюлю с большим количеством холодной несоленой воды, кладем лавровый лист и добавляем щепотку тимьяна. Не солим, иначе нут затвердеет!

Доводим до кипения, кипятим примерно 10 минут, затем снимаем пенку, уменьшаем огонь, накрываем крышкой и готовим примерно 40 минут, пока нут не станет мягким. В конце приготовления добавляем соль.

Теперь сливаем воду и выкладываем нут в холодную воду, чтобы он быстро остыл и не переварился, оставаясь горячим.

Готовим соус:

20 мл оливкового масла

10 мл уксуса

1 ст. л. крепкой горчицы

Соль и перец по вкусу

Хорошо смешиваем все ингредиенты.

Мелко режем петрушку и чеснок, сливаем воду из нута и смешиваем петрушку и чеснок с холодным нутом. Добавляем соус, перемешиваем и убираем в холодильник на пол- часа.

Едят закуску либо отдельно с прохладным белым вином, либо добавляя любые свежие овощи, салатные листья.

2. Соус айоли (окситанский вариант)

L’aïoli

Ингредиенты:

• 6 или 8 зубчиков чеснока (на ваш вкус)
• 1 яичный желток (по желанию)
• 20–25 ст. л. оливкового масла
• Соль и перец
• Сок 1 лимона или уксус (по желанию)
• Так как Окситания включает в себя часть Каталонии, окситанский айоли традиционно готовится без яиц (All i oli по-каталонски означает «чеснок и масло»)

Совет мадам Жубер:

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры (за несколько часов до этого вынимаем яйцо из холодильника). Не добавляйте масло слишком быстро, иначе айоли не застынет.

В зависимости от крепости чеснока и вашего к нему отношения, если сомневаетесь, возьмите только 3–4 зубчика.

Очищаем зубчики чеснока, разрезаем их пополам. Обязательно удаляем зачатки будущих перьев – зародыши, которые часто могут быть в чесночинках.

Измельчаем чеснок в ступке, пока не получим однородную массу.

Добавляем соль, перец и яичный желток и хорошо перемешиваем пестиком ступки (настоящие каталонец и окситанец желток не добавляют, но нам милостиво разрешили добавить – всего один!).

Когда чеснок и яйцо хорошо перемешаны, начинаем медленно добавлять масло тонкой струйкой, продолжая вращать пестик (или венчик) в том же направлении, пока не получим слегка загустевшую эмульсию.

Добавляем немного масла за раз, шаг за шагом, осторожно перемешиваем, пока не введем все масло. Повторяем до твердости, пестик должен стоять в ступке вертикально!

Теперь можно добавить лимонного сока – буквально несколько капель, иначе соус может «упасть».

Перемешиваем и ставим в холодильник.

Айоли сочетается с жареным мясом, нежирной рыбой, такой

как треска, креветками, а также с вареными овощами (морковь, картофель, артишоки, стручковая фасоль). Считается идеальным соусом для летнего ужина с друзьями.

Еще советы мадам Жубер:

Если айоли не смешивается и вы решили, что все испорчено, выложите соус из ступки, положите в ступку яичный желток, взбейте и медленно, как масло, добавляйте неудавшийся соус. Все получится!

Айоли сьедают сразу. Если после еды осталось немного соуса, его можно сохранить в холодильнике на день-два, накрыв пищевой пленкой так, чтобы не попадал воздух.

3. Майонезный соус мусселен

Sauce mayonnaise mousseline

Майонезный соус, легкий и вкусный, идеально подходящий к летним закускам – помидорам, сырым овощам, креветкам, более легкий и воздушный, чем классический майонез.

Ингредиенты:

• 1 яйцо (комнатной температуры)

• 25 ст. л. нейтрального масла (подсолнечное рафинированное)

• 1 ч. л. горчицы

• Несколько капель уксуса или лимонного сока

• Соль, перец по вкусу

• По желанию: свежая зелень (петрушка, чеснок)

Ингредиенты должны быть комнатной температуры, иначе майонез может не подняться.

Отделяем белок от желтка и убираем в сторону.

Смешиваем яичный желток, горчицу, щепотку соли, перец и постепенно добавляем подсолнечное масло, постоянно взбивая (ручным венчиком или электрическим миксером на средней скорости), пока майонез не загустеет.

Добавляем немного лимонного сока или уксуса, чуть-чуть и осторожно, чтобы он не «упал».

Взбиваем яичный белок с щепоткой соли до пиков и аккуратно добавляем в майонез.

Осторожно перемешиваем.

Перед подачей на стол охлаждаем 1 час в холодильнике.

Можно добавить мелко нарезанные петрушку и чеснок.

Домашний майонез содержит сырое яйцо и поэтому хранится

недолго. В идеале его следует употреблять сразу после приготовления.

4. Овощная закуска

L'escalivade

Этот рецепт популярен также в Каталонии, где он называется «эскаливада». Название этого блюда произошло от каталонского escalivar, что означает «жаренный на углях». Баклажаны, перец и помидоры, обжаренные на оливковом масле, придают блюду теплый летний аромат. Это идеальная закуска или гарнир к мясу или рыбе.

Ингредиенты:

- 2 или 3 баклажана
- 3 больших перца (красный, зеленый и желтый)
- 3 спелых помидора
- 2 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- Оливковое масло

1-й вариант (традиционный):

Овощи промываем, не очищая, кладем на решетку в духовку, чуть смазав сверху маслом.

Готовы они будут, когда кожица перца хорошо почернеет, а баклажан станет мягким.

Если вместо решетки просто запекаем в духовке, то кладем овощи на противень, слегка смазанный маслом, и готовим 20 минут при 220 ˚С, затем еще 20 минут при 180 ˚С, регулярно переворачивая их и следя за приготовлением, потому что перец приготовится быстрее баклажанов.

Когда все овощи приготовятся, остужаем, очищаем их от кожуры и шелухи и нарезаем крупными ломтиками. Затем помещаем в глиняную или стеклянную посуду с плотно закрывающейся крышкой, чтобы сохранить влагу и аромат.

Выкладываем, чередуя овощи, крупно нарезанный чеснок, соль и перец, тимьян и лавровый лист и заливаем оливковым маслом.

Маринуем не менее 2 часов в холодильнике (в идеале – оставить мариноваться на 24 часа), изредка осторожно помешивая, чтобы смешать ароматы, и проверяем, достаточно ли масла (овощи должны быть покрыты).

2-й вариант (быстрого приготовления):

Овощи моем, перец разрезаем, удаляем семена и перегородки, кладем на решетку в духовке и печем, пока не потемнеет кожура. Охлаждаем, удаляем кожуру и нарезаем вдоль крупными ломтиками.

Нарезаем баклажаны, помидоры и лук продольными ломтиками толщиной 1 см.

Выкладываем овощи в большую форму для запекания, чередуя их между собой.

Добавляем измельченный чеснок и лавровый лист, приправляем солью и перцем, сбрызгиваем оливковым маслом и запекаем около 25 минут при 200 ˚С.

Подается блюдо горячим или холодным, в последнем случае сбрызгивается винным уксусом.

Варианты подачи:

На хлеб по типу итальянской брускетты:

Слегка поджаренные ломтики хлеба натираем зубчиком чеснока и укладываем сверху эскаливаду. Можно добавить маринованную рыбку типа анчоусов.

В салате:

Раскладываем овощи на тарелки, заправляем винным или бальзамическим уксусом, украшаем несколькими листьями базилика.

Как гарнир:

Сливаем маринад, овощи укладываем в сковороду и даем им потушиться. Если жидкость испарится, доливаем немного маринада.

5. Горячее блюдо: Свиное рагу из Севенн (горная местность В Окситании)

Ragout de porc Cévenol

Очень «земное», очень крестьянское блюдо с ярким вкусом и ароматом, это уже зимнее блюдо, «согревающее сердце и душу».

Ингредиенты:

• 500 г свинины, нарезанной средними кусочками
• 3 нарезанные морковки
• 1 луковица, тонко нарезанная
• 200 г цельных оливок без добавок (зеленых и черных)
• 300 г шампиньонов
• 250 г каштанов (свежих или консервированных)
• Смесь травок – тимьян, розмарин, базилик (можно взять готовую смесь типа «Прованские травы»)
• Оливковое масло
• Белое сухое вино – 2 стакана

Свинину нарезаем кубиками со стороной 2 см и обжариваем в сковороде с оливковым маслом до золотисто-коричневого цвета.

Добавляем лук, морковь, грибы, оливки и травки. Тушим все вместе около 5 минут.

Добавляем белое вино (заменяем по желанию куриным бульоном), чтобы все покрыть.

Приправляем солью и перцем и тушим на медленном огне полтора часа. Аутентично в горных деревнях тушат до 3 часов, и мясо превращается в густой соус.

За 45 минут до окончания приготовления добавляем свежие каштаны (консервированные – за 20 минут).

Если вдруг у вас оказались свежие каштаны, их предварительно нужно подготовить: нарезать ломтиками, погрузить в кипящую воду на 10 минут и, пока кипят, снять кожицу и скорлупу – снимается легко, но можно обжечься.

Если кожица не снимается, оставляем каштаны еще немного в кипящей воде.

Добавив каштаны, тушим еще 45 минут (или 20 минут без каштанов или с консервированными).

Подаем горячим.

6. Паштет: Севеннский террин из свинины

Terrine de porc cévenole

Не секрет, что французы едят огромное количество терринов и паштетов. Один из них – домашний паштет из свинины из Севенн – подается с деревенским хлебом и солеными огурцами.

Ингредиенты:

- 200 г нежирной свинины
- 200 г грудинки
- 100 г свиной печени
- 10 оливок без косточек
- 1 луковица
- 12 каштанов (лучше уже готовых, консервированных) – заменяем очищенными фисташками, сухофруктами по вкусу
- 2 зубчика чеснока
- 1 яйцо (по желанию)
- 1 небольшой стакан белого сухого вина
- 1 рюмка коньяка (по желанию)
- Лавровый лист, тимьян, розмарин
- 3 измельченные гвоздики
- Соль, перец

На слегка смазанной маслом сковороде обжариваем нарезанный мелко лук и измельченный чеснок с небольшим количеством соли, откладываем.

Мясо (свинину, грудинку и печень) перемалываем крупно на фарш.

Мелко нарезаем 1 лавровый лист (я не ошиблась: мелко нарезаем!), по 1 веточке тимьяна и розмарина (только листья).

Смешиваем фарш, яйца, измельченные травы и измельченную гвоздику.

Добавляем лук, крупно нарезанные оливки и измельченные каштаны (или порубленные фисташки).

Приправляем солью и перцем и хорошо перемешиваем.

Смешиваем белое вино и коньяк, вливаем в фарш и перемешиваем.

Укладываем террин плотно в небольшую форму для запекания.

Засыпаем лавровым листом, веточками тимьяна и розмарина.

Заворачиваем форму в фольгу и ставим в другую форму, заполненную на треть водой. Теперь ставим получившуюся «баню» в разогретую до 180 °C духовку на 1 ч 30 мин.

Вынимаем, охлаждаем и ставим в холодильник на сутки. Лучше всего охлаждать террин в прессе: поставить сверху деревянную доску с утяжелителем.

7. Гарнир: Тыква, запеченная в меде

Potimarron rôti au miel

Очень простой рецепт, раскрывающий все ароматы тыквы, идеально сочетается с мясом на гриле, белым мясом и утиной грудкой.

Ингредиенты:

• 1 тыква (от 1 до 1,5 кг)
• 8–10 зубчиков чеснока
• 2 ст. л. жидкого меда
• 2 ст. л. оливкового масла
• Тимьян и розмарин
• Соль, перец

Очищаем тыкву, разрезаем пополам, удаляем семена. Нарезаем на куски и снимаем кожуру.

Укладываем ломтики тыквы в салатник и поливаем их смесью оливкового масла и меда, солим, перчим.

Хорошо перемешиваем, чтобы кусочки тыквы были хорошо покрыты.

Оставляем мариноваться на полчаса.

Раскладываем тыквенные дольки на противне, посыпаем чесноком и травками, ставим в духовку, разогретую до 200 ˚С, на полчаса, тыква должна приобрести красивый карамельный цвет, но не должна пережариться.

8. Чесночный пирог

La tarte à l'ail

Фирменным блюдом региона Тарн и Верхней Гаронны является чесночный пирог. Его готовят либо с кедровыми орешками, либо с грецкими орехами. И это реально очень вкусно!

Ингредиенты:

• 500 г слоеного теста (на форму диаметром 22–24 см)
• 4 яйца
• 200 мл свежих сливок
• 4 больших зубчика чеснока
• 2 ст. л. жареных грецких орехов (запекаем очищенные орехи на антипригарной сковороде несколько минут)
• 2 ст. л. жареных очищенных семечек подсолнуха

• 50 г тертого твердого сыра
• 2 ст. л. масла грецкого ореха
• Соль и перец по вкусу

Готовим густую пасту, смешав поджаренные грецкие орехи, нарезанный мелко чеснок, семечки подсолнуха и сыр, добавив в смесь масло грецкого ореха.

Выкладываем раскатанный пласт слоеного теста в форму для пирога.

Взбиваем яйца, добавляем сливки и снова взбиваем.

Раскладываем равномерно пасту на пласт теста, заливаем сверху взбитую смесь яиц со сливками.

Выпекаем при 200 °С 20–25 минут.

Подаем пирог теплым, с салатом из молодых салатных листьев, сбрызнутых ореховым маслом. Это может быть как аперитив, так и основное блюдо на ланч.

Чеснок в пироге вы не почувствуете!

9. Десерт: клубничный суп со свежей мятой

Soupe de fraises à la menthe fraiche

Ингредиенты:

• 250 г клубники
• 100 г сахара
• Сок ½ лимона
• Несколько листочков мяты для супа и для украшения
• Можно готовить в двух вариантах

1-й вариант: *добавляем ваниль, корицу, кардамон или звездочки аниса.*

2-й вариант: *используем бальзамический уксус, красное, белое или розовое вино, мускат, шампанское.*

Чем хорош этот освежающий «суп» – тем, что к базовому рецепту можно добавить что-то по своему вкусу, он прекрасен для завершения летнего ужина (не только во дворе замка, но и на обычной кухне!).

Приготовление сиропа

В 15 мл воды разведем сахар, лимонный сок, листья мяты. Дадим закипеть. Будем тушить, помешивая, пока не получится сироп.

1-й вариант: *добавим ваниль, корицу, кардамон или звездочки аниса.*

Пропустим сироп через сито, дадим остыть и поставим в холодильник на полчаса.

Промоем клубнику, очистим от хвостиков. ⅓ отложим для украшения.

Разрежем ⅔ клубники пополам и переложим в блендер. Смешаем до однородности.

2-й вариант: *добавим 1 столовую ложку бальзамического уксуса (желательно белого). Можно добавить вместо уксуса мускатное или даже фруктовое красное вино, белое или игристое розовое вино для открытия дополнительных ароматов.*

Наполняем чашки клубничным «супом», сбрызгиваем сиропом, украшаем нарезанной пополам оставшейся клубникой и несколькими листочками мяты.

Оставляем мариноваться на 1 час в холодильнике и подаем охлажденным в качестве десерта.

10. Десерт: Желе из айвы

Gelée de coings

Ингредиенты:

- 1,5 кг айвы
- 2 кг белого сахара
- Сок 1 лимона

Тщательно промываем айву. Очищаем от кожуры, удаляем семена (не выбрасываем). Нарезаем мякоть айвы дольками.

Заливаем семена и кожуру 1 литром воды и варим на сильном огне примерно 40 минут. За это время высвободится пектин,

которого больше всего в кожуре и семенах. Остужаем, сливаем воду в кастрюльку через сито, кожуру и семена отжимаем в воду. Выбрасываем.

Складываем мякоть айвы в полученную воду. Добавляем сахар и лимонный сок и варим до готовности – до мягкости айвы.

Остужаем, процеживаем через 2 слоя марли. Разливаем по баночкам.

Желе из айвы прекрасно сочетается с тостами или блинами, с козьим сыром, с бараниной или мясом утки.

В тени старых платанов

Путешествовать – это значит жить.

Ганс Кристиан Андерсен

Я мечтаю вернуться на берег узкого канала, словно куполом, накрытого кронами огромных платанов, где медленно скользят по зеркальной воде тихоходные кораблики – баржи.

Такую баржу можно взять напрокат, управлять ею очень легко, и я мечтаю о неспешном плаванье с остановками у стен старых замков, в маленьких деревнях, с дегустацией местной кухни и вин в деревенских ресторанчиках – а ночью, засыпая на палубе под тихий плеск волн, можно смотреть на звезды.

Это так и осталось мечтой, я гуляла по дорожкам под платанами, с завистью смотрела на баржи, а мимо проносились велосипедисты.

Между Тулузой и озером То тянется Южный канал длиной 240 (иногда пишут 250) километров, проходя через 63 шлюза и 350 инженерных сооружений. Канал соединяет Атлантический океан (через реку Гаронну) со Средиземным морем.

Тулуза вообще прекрасно расположена по отношению к морям. Два часа – и ты на берегу Атлантики, два часа – и Средиземное море. A Canal du Midi – это связующая артерия между морем и океаном.

Воды канала медленно текут мимо виноградников, залитых солнцем, зеленых холмов и деревень с узкими улочками.

Это неспешная жизнь, удовольствие от каждой минуты, которое итальянцы назовут slow life, и это название пойдет по миру, а французы – L'art de vivre – искусство жить. Главное – гармония в душе и ощущение счастья.

И здесь, среди виноградников и замков, деревень и платанового купола над каналом, ты ощущаешь суть L'art de vivre каждой фиброй своей души. Словно время ничего не значит, лишь вода медленно несет тебя вперед. От суровых вод Атлантики к неге теплого моря.

У канала дю Миди богатая и давняя история. Построенный в XVII веке при Людовике XIV, канал планировался за столетия до этого. Но никто не мог решить проблему, как обеспечить постоянную подачу воды в канал. Лишь окситанец из Безье барон Пьер-Поль Рике нашел решение. На первом этапе строительства требовалось устроить резервуары-водохранилища в горном

массиве – Нуарской (Черной) горе, чтобы создать необходимые запасы воды, так как многие реки пересыхают в жару.

Рике выдвинул идею – отвести часть воды в крупное хранилище в горах. В 1667 году были начаты работы по сооружению резервуара – озера Святого Ферреола, по тем временам самого большого искусственного водохранилища в мире.

Рике не имел технического образования, все его идеи осмыслялись и разрабатывались специалистами. Он был небедным человеком, хотя удалось уговорить государство финансировать строительство канала (помогли личные связи Рике, в частности с Жан-Батистом Кольбером, министром финансов Людовика XIV). Кольберу понравилась идея строительства канала, но король подписал указ только в 1666 году, и около трети строительства министр финансировал из личных средств. Из 17 миллионов ливров, затраченных на строительство, 4 миллиона были взяты из личных накоплений Рике.

В 1680 году Пьер-Поль Рике умирает, не дождавшись всего двух миль до моря.

Официальное открытие канала происходит 24 мая 1681 года. В этот день по каналу пустили королевскую барку. С этого времени движение здесь не прекращается ни на минуту, что делает канал дю Миди самым старым действующим каналом Европы.

Платаны над каналом Дю Миди

Во второй половине XIX века у канала появился конкурент – железные дороги. Но последние грузовые баржи закончили работу в 1970-х годах. С этого времени по каналу ходят лишь туристические катера и мелкие суда.

Через канал было переброшено 130 мостов, сегодня это самый старый канал в мире.

В 1996 году канал, как выдающийся памятник инженерии XVII века, внесен в число памятников Всемирного наследия, охраняемых Юнеско. Сегодня на канале действует 91 шлюз, поднимающий и опускающий суда на 190 м, многие шлюзы являются ручными. Всего здесь 328 гидротехнических сооружений: шлюзы, акведуки, мосты, тоннели, которые стали памятниками промышленной архитектуры.

Сейчас канал стал туристическим, а когда-то выполнял важную миссию по доставке грузов, сильно сократив путь по морю и позволив избежать Гибралтарского пролива, который контролировала Испания. В конце маршрута вас встречает круглый замок Агда. Он был построен в 1676 году из базальтовых камней и является самым первым замком такой формы в мире.

И хотя круглый замок был построен специально, чтобы позволить лодкам повернуть внутри бассейна и выбрать нужный путь на запад (Безье, Тулуза, Гаронна и Атлантический океан), на юг (Эро, речной порт Агда и Средиземное море) или на восток (Марсель, Сет и Средиземное море), здесь до сих пор сохранились традиционные здания – кафе, конюшни, дом смотрителя замка. Замок стал своеобразным «лифтом»-шлюзом, позволяющим пересечь три водных пути.

За последним поворотом путешественников встречает маяк.

Здесь, в соединении с морем, канал становится Камаргом, болотистыми ручьями-рукавами.

Сочетание технических решений с сохранением архитектуры и ландшафта не имеет аналогов в мире.

Навигация по каналу открыта с третьей субботы марта до первой недели ноября. Стоимость аренды лодки, велосипеда или простого катера без лицензии начинается от 30 евро.

Крепость Каркассон

Множество компаний предлагают круизы по каналу дю Миди, по пути предполагается посещать городки и деревни, расположенные прямо у канала (Тулуза) или поблизости (Каркассон), дегустировать местные вина и блюда, совершать экскурсии в замки.

Говорят, что французские платаны в последнее время заражены грибком и идет их вырубка. Их вырубают и здесь, засаживая берега молодыми деревьями. Когда-то платаны высаживали для создания тени в жару для буксирующих баржи лошадей. Кроме того, корни деревьев значительно укрепляли берега канала. Сегодня это просто безумно красивые пейзажи.

Надеюсь, что купола платанов не уйдут в прошлое, ведь это одно из главных очарований канала!

Бегом от Мишлена

Меня иногда спрашивают, что я думаю о Мишлене. Я не готовлю для путеводителей. Я готовлю для людей.

Гордон Рамзи

– Я не гурман, – повторил граф, когда мы отправились на традиционный уже обед в маленьком ресторанчике в соседней деревне.

Легко ему не поверить, познакомившись с творениями Жан-Клода.

– Я делаю все сам, – сказал Жан-Клод, – и ветчину, и фуагра, моя кухня – это кухня нашей земли, никаких изысков. Все очень просто.

Именно поэтому сюда приезжают со всей округи. В очаровательный небольшой зал в старом каменном доме, с потемневшими за века балками на потолке. Полумрак и темно-синие скатерти на столах, дубовые стулья и редкие картины на грубо отштукатуренных стенах придают шарм этому месту.

Простота заканчивается, когда речь идет о сервировке, – белоснежные салфетки, хрустальные бокалы, темно-кирпичного цвета свеча в середине каждого столика – не очень похоже на простой сельский ресторанчик.

– Не дай бог получить мишленовскую звезду! – засмеялся как-то Жан-Клод. Я подумала, что это бравада. Но оказалось, у него вполне обоснованные доводы.

– Французская кухня так долго заявляла о себе как кухня изысканная и эксклюзивная, что стала уходить все дальше от своих корней. Помните историю 2003 года, когда знаменитый повар Бернар Луазо покончил с собой, узнав, что рейтинг его ресторана будет понижен до двух звезд? Впоследствии выяснилось, что эти слухи не имели под собой оснований, но причина была не только в слухах.

Многие кулинары больше не считают звезды Мишлен показателем качества. Ведь для получения звезды необходимо соответствовать последним трендам в сфере кулинарного искусства, а это убивает национальную кухню. Бернара Луазо обвиняли в старомодности, в отказе от кухни фьюжн, от привнесения азиатских мотивов. Он устал бороться за право готовить настоящую французскую кухню, а не создавать

сиюминутные шедевры в угоду публике.

В последние годы кулинарные школы Франции обвиняют в следовании «старым и старомодным» рецептам, представляете? Они требуют, чтобы мы готовили одно из самых традиционных блюд французской кухни, утку в апельсинах, Canard à l'orange не с апельсинами, а креативили и делали новые соусы, изучать традиции теперь неинтересно!

– Ну, вообще-то это блюдо тосканской кухни, и во Францию оно пришло с Катериной де Медичи, – тут же прикусила я язык.

– Тем не менее оно стало одной из основ нашей кухни, – не обиделся Жан-Клод, – и я не буду заменять апельсины на соевый соус или ананасы с бананами! Вы знаете, некоторые повара стали отказываться от звезд Мишлен, а два наших французских повара, Ален Сандеран и Оливье Ролинже, вообще поступили оригинально: Ален после получения высоких трех звезд Мишлен переименовал ресторан и снизил цены в меню, потеряв звезды, но совершенно не пожалев, ведь три звезды требовали соответствующих цен и люди просто перестали ходить в ресторан! А второй вообще устроил недорогое бистро на месте ресторана.

Нельзя становиться поваром, чтобы изобретать блюда для конкурсов, веками повар готовил еду для того, чтобы радовать вкусными блюдами своих клиентов, а не для пустых залов со звездами на вывеске!

* * *

Viande de canard confite Жан-Клода – «конфитированное» утиное мясо – было очень вкусным.

– Какое бы утиное мясо вы ни использовали, – говорит Жан-Клод, – ножки, ливер (желудки или сердца), все готовится одинаково. Все, что вам надо, – это утиный жир и утиное мясо.

Сначала вы доводите до кипения утиный жир – его надо очень много, чтобы мясо было полностью покрыто, – и, когда жир начнет закипать, укладываете туда утку, солите, добавляете травки по своему вкусу, убавляете огонь и оставляете мясо тушиться на 2–2,5 часа, прикрыв посуду крышкой на ¾. Лучше всего делать это в духовке, готовить в чугунной утятнице.

Потом вынимаете утку, сливаете жир и подаете нежнейшее мясо с хрустящей корочкой. Без соусов, они забьют вкус!

Жан-Клод подает утку на отварном картофеле, украсив несколькими дольками яблока и крупными кусками – четвертинками – свежего красного лука.

– Жюлия́! (Как ни представлялась я Юлией или хотя бы Джулией, как ни уговаривала на романтично-французское Жюли, но в Окситании я так и прозывалась этим странным именем с ударением на последнюю гласную, здесь я так и не услышала своего имени в нормальном звучании. Ну что ж, Жюлия́ так Жюлия́!) А ты знаешь, что из одной утки можно приготовить минимум пять блюд?

Когда речь зашла о кулинарии, куда-то пропало обращение «мадам» и появилось «ты», хотя я так и продолжала «выкать» кругленькому пожилому повару. В Италии мы бы давно все перешли на «ты», а тут, поди ж ты, 15 лет дружбы с графом, и по-прежнему вежливое «вы» в сочетании с этим ненавистным именем – Жюлия́!

– Ну… пожарить, потом разобрать филе на рагу, уже два, потом… – Тут я задумалась.

– Утками и гусями славится Перигор, – рассказывал Жан-Клод, – они и больше, чем пять блюд из одной утки приготовить смогут. Но и Тулуза – сосед Перигора – не уступает. Считай!

Жир утиный пойдет для жарки, это раз.

Грудка – это два, на второе блюдо, например, традиционная грудка с апельсинами. Ничего сложного: вынимаешь утку из сковороды после обжарки, выжимаешь в оставшийся сок апельсин и вливаешь ложку ликера «Куантро». Карамелизируешь – и поливаешь утку, voilá!

Ножки – вот так, как я готовлю сейчас, конфи – это три.

Каркас – кости из спинки – это на бульон, а с утиным бульоном хоть суп сваришь, хоть на подливу пойдет – это четыре.

И пятое…

– И?

– E taiguillettes!

В моем словаре и даже в интернете этого слова не было. Были какие-то «иголки», и все. Объяснения Жан-Клода тоже не помогли. В конце концов повар махнул рукой и отправился на кухню, поманив меня за собой.

Придумают же французы такое блюдо! Оказалось, что это слово означает тонкие и нежные полоски мяса, которые остаются на каркасе птицы, когда отделяют грудку, их даже продают отдельно в магазинах. Это нежное мясо готовят множеством способов.

Самый вкусный, по мнению повара, в меду.

Утиный айгуллетт в меду

Les aiguillettes de canard au miel

Ингредиенты:

- 6 утиных айгуллеттов
- 15 г сливочного масла
- 2 ст. л. бальзамического уксуса
- 2 ч. л. меда
- 2 ст. л. лимонного сока
- 1 щепотка соли
- 1 щепотка перца
- 2 ст. л. семян кунжута (можно не добавлять, это идея повара, некоторые вместо кунжута добавляют дольки

предварительно хорошенько обжаренных сладких желтых яблок)

• 1 ч. л. нарезанной петрушки

Высыпаем семена кунжута на сковороду с антипригарным прикрытием, нагреваем 5–6 минут, пока они не подрумянятся и не появится аромат.

Удаляем кунжутные зерна, они сыграли свою роль.

На сковороде растапливаем сливочное масло, кладем айгуллетты, обжариваем с обеих сторон до золотистой корочки, вынимаем на фольгу. Заворачиваем, чтобы сохранялось тепло.

Вливаем сок лимона в сковороду и карамелизуем на медленном огне, затем вливаем бальзамический уксус и мед. Перемешиваем, выкладываем айгуллетты. Тушим до готовности – Жан-Клод уверяет, что достаточно 2 минут, – и подаем посыпанные петрушкой, морской солью и свежемолотым перцем.

– Я подаю их всегда с запеченным картофелем, – сказал повар.

* * *

Жан-Клод вдруг ухмыльнулся и поднял палец вверх.

– Кстати, один мой приятель уже сто лет как шеф в одном ресторане в Бержераке, ну, в Перигоре. Вот мы у него сейчас и спросим! – Он вытер руки висящим на крючке полотенцем, достал из кармана брюк телефон и набрал номер.

– Бенуа? Salut, ça va? У меня тут одна дама, которой я обещал рассказать, сколько блюд из одной утки можно приготовить. Нет, ну я-то знаю, но сослался на перигорцев, что у них это впитано с молоком матери! – Он кивнул мне на карандаш и блокнот, лежавшие на дальнем столе, я тут же все принесла, и Жан-Клод начал быстро писать. Последовали смешки и какие-то непонятные мне шутки, взаимные приветы знакомым и родственникам, после чего разговор был окончен, а мне торжественно передан блокнот со списком из… 13 позиций!

– Tout est bon… dans le canard! – снова поднял вверх палец Жан-Клод, с торжеством посмотрев на меня. – В утке все пойдет! В утке едят все, кроме… перьев!

Так что же можно приготовить из одной утки, по мнению французов?

1. Фуа-гра, или утиная печень: истинное сокровище французской гастрономии, утиная печень неисчерпаема, и количество блюд зависит лишь от вашего вкуса – консервы, полуфабрикаты, террин, в духовке, жареная. От классических до самых оригинальных рецептов: утиная печень предлагает

множество возможностей для любителей кулинарии.

Ресторан Жан-Клода

2. Утиная грудка: король всех видов мяса. Утиная грудка отрезается от грудки жирной утки (откормленной для получения фуа-гра). Утиная грудка le magret и утиное филе le filet – это практически одно и то же. Единственное отличие состоит в том, что le magret берется из жирной утки, а филе – из обычной утки. В результате утиная грудка le magret получается вкуснее и нежнее, чем филе. Утиную грудку, которую часто едят на гриле, с корочкой снаружи и розовую внутри, также можно приготовить в виде конфи, завялить, засушить или закоптить.

3. L'aiguillette: при снятии грудки на тушке утки остается тонкая полоска мяса. Это очень тонкие, самые нежные кусочки утки, о которых мы уже упоминали.

4. Бедро: чаще всего его едят конфи. Беспроигрышный вариант для любого едока. О варианте утиной ножки конфи от Жан-Клода я уже написала.

5. Плечо: верхняя часть крыла утки, которая является наиболее мясистой, его готовят на гриле или карамелизируют.

6. Сердце, очень популярное на Юго-Западе Франции, чаще всего едят приготовленным на гриле с веточкой петрушки.

7. Мышечный желудок: мускулистая часть желудка – ингредиент многих салатов. А еще из желудка делают конфи.

8. Шея состоит из двух элементов – самой шейки и кожи.

Кожу используют на гриле или в печи при приготовлении множества запеченных или жареных блюд, а также используют для набивки утиным мясом. Сама шейка, тушеная и вареная, тоже дает много вкусного мяса.

9. Ножки: сами утиные ножки, то, что ниже бедра, строго говоря, не едят. Их используют для ароматизации супов или рагу.

10. Утиные лапки хороши на гриле, зажаренные до хруста.

11. Каркас (спинка и ребра): на нем варят бульоны и супы.

12. Плавник: утиные плавники расположены на конце крыла. Их обжаривают на гриле для аперитива, ими украшают салаты.

13. Язык: в утке все съедается, даже язычки (которые продают в «Ашане» в России). Приготовленные на гриле или в сотейнике и приправленные небольшим количеством петрушки или гарниром по вашему выбору, язычки являются прекрасным аперитивом или даже вторым блюдом.

– Сосчитала? – Жан-Клод победно взглянул на меня. – Ну, жир мы в список не включили, я уже говорил, что его оставляют для жарки мяса или птицы, картофеля, да чего угодно! В бедных семьях на утке можно было прожить несколько дней!

Я вспомнила, как в голодные 90-е покупала курицу, варила суп, заправляла лапшой, а курицу вынимала и использовала как второе блюдо. Но до высшего утиного пилотажа мне было далеко!

Утренний рынок в деревне

Пожалуй, кухня – это то, что у нас еще осталось от этой страны…

Граф де Сент-Аран из замка Монжевиль

Я попросила Жан-Клода научить меня готовить несколько блюд из его меню.

– О, как раз завтра еженедельный рынок, пойдем покупать продукты.

Он повернулся к графу:

– Мадам должна быть на площади в Марселлаке завтра в шесть утра.

– Во сколько? – в ужасе воскликнули мы с графом.

– В шесть! – твердо заявил повар. – Позже все раскупят.

В маленьких деревнях рынок – не только покупки. Это общение! Спросить, как дела у мадам Мари, продавца сыра, как дети Кристофа, который привозит орехи, зелень, тыкву.

Деревня просыпается в этот день очень рано от шума грузовиков по старой брусчатке. Гремят железные стойки, стучат ящики, и вот в 6 утра все готово.

Основные покупатели подтянутся чуть позже, а пока продавцы могут выпить чашечку кофе в баре на выезде из деревни, он ради рыночного дня открыт спозаранку. А из булочной уже пахнет горячим утренним хлебом.

– Рукколу я покупаю только у Кристофа, – говорит Жан-Клод.

– Вы такой нигде не найдете, я ее годами выводил из разных семян, чтоб широкая, сочная, листик к листику! – тут же подключается Кристоф.

BAER

Типичная площадь в деревне

В Верхней Гаронне везде подсолнухи, как в Тоскане

Деревенский ресторанчик недалеко от Монжевиля

Пожилая женщина смотрит вслед графу, который, тоскуя, бродит между сырными рядами («Зачем вставать в такую рань и учиться готовить, когда можно обедать в ресторане?» – бурчит он себе под нос). Она интересуется у повара:

– Мадам будет жить в замке? – вполголоса, будто я не услышу, а глазами на меня тут же зырк!

Тут оборачиваюсь я:

– Мадам не будет жить в замке, мадам просто друг месье графа и приехала в гости.

Граф много лет был мэром деревни, как до него его отец и дед. В деревне живет сейчас всего 180 человек, но есть и мэрия, и даже начальная школа, и церковь, и несколько таких же маленьких деревень по соседству объединены с ней в единую административную единицу. Даже logis – небольшой частный пансион с ресторанчиком – имеется на въезде.

В центре деревни за углом от мэрии – ресторанчик, на следующем углу – магазин, а на выезде местная красавица с шапкой иссиня-черных кудрей по имени Маржори-Клер открыла парикмахерскую с розовой вывеской «Coiffure». Ее подруга Шанталь – арт-терапевт, лечит душу прекрасным, и кабинет у нее тут же, в деревне. Хотя с такими пейзажами вокруг прекрасное можно получить бесплатно.

Все самое главное: здание мэрии, церковь, ворота в поместье местного signeur – властелина местных земель – сосредоточено на

главной площади. На распятого на кресте каменного Иисуса смотрит розовая каменная Мадонна из соседнего сада.

Деревня образовалась у замка и носит его имя.

Сегодняшний рынок расположился в другой деревне, тоже относящейся административно к Монжевилю. Вереница авто покупателей из соседних деревень занимает всю извилистую дорогу среди полей и садов.

Давно отменены титулы и революция случилась, но в таких местах до сих пор сеньор остается сеньором, из поколения в поколение, и кому еще доверить управление деревней, как не графу, если этим занимались и его отец, и дед, и прадед. Революция не уничтожила семью де Сент-Аран де Гамвиль: может, добры они были к своим крестьянам, может, здесь, в глубинке, это никому и не надо было, так и семья, и собственность сохранились до наших дней.

Граф кивает женщине, сразу прикусившей язык и расплывшейся в приветственной улыбке, берет меня за руку и ведет к ряду с паштетами, которые французы обожают.

– Теперь деревенским кумушкам сплетней на целую неделю!

– Поздно! Помните, пару лет назад почтальон по ошибке выдал кому-то мою посылку с подарком для вас.

– Помню, – граф улыбается, – потом две недели обсуждали, что у меня есть подруга в России.

Такой он, рыночный день в маленькой деревне!

К обеду все закончится, снова кофе в баре или стаканчик вина – и продавцы разъедутся, деревня затихнет.

Караман – соседний городок от замка

И все же, несмотря на размеры, она живая: и дети бегут в школу, и кумушки сплетничают на рынке, и пахнет кофе из крохотного бара, и звонит колокол церкви по воскресеньям на мессу.

– Жаль, что все меньше остается маленьких лавочек, булочных, лавок мясника, все уничтожает глобализация. Но разве можно покупать хлеб в супермаркете? – слышала я много раз. Вот и в центре района, большом, по местным меркам, городке Караман, открылся большой Carefour, но жители таких маленьких деревень туда не поедут.

Ведь если они не будут покупать продукты в любимых местах, то закроются и булочная мадам Флоранс, и совсем маленький, на три столика, ресторанчик месье Барро, существующий, по-моему, лишь ради того, чтобы вечером местные старики зашли пропустить по стаканчику и обсудить новости.

Не поедет же в город мадам Жубер, чтобы купить новый фартук для кухни, если за углом в 300-летнем доме притулился полутемный магазинчик Арьяны, торгующей, на взгляд горожанина, каким-то хламом.

Так и рынки, исчезнув во многих небольших деревнях и городках, снова начали возрождаться, пусть даже раз в неделю, и их очень ждут.

А мы с Жан-Клодом отправились в ресторан, чтобы вместе готовить блюда на сегодняшний день.

10 рецептов Жан-Клода

1. Софрегит, или Софрито, традиционный каталонский соус

Sofregit ou Sofrito, sauce traditionnelle Catalane

Софрегит (в Испании – софрито) – одна из основ каталонской кухни. Это густой и очень ароматный соус из томатов, лука и чеснока, обжаренных в оливковом масле («софрегит» означает «соте»).

Используемый в качестве соуса, он идеально подходит для рыбы, мидий, риса или жареных мяса и птицы.

Софрегит используют как основу для многих рагу и рыбных блюд. Так как Каталония – часть Окситании, этот соус прочно вошел в ее кухню. Жан-Клод уверяет, что этот соус – самое старое блюдо, в давние времена он позволял удовлетворить потребность в овощах, когда к столу подавалось мясо.

А мне он очень напомнил итальянскую основу для многих блюд – софрито; правда, софрегит немного проще.

Ингредиенты:

- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 маленький зеленый перец
- 6–8 очищенных помидоров
- 25 мл белого вина
- 1 ч. л. сахара
- Соль, перец по вкусу
- Оливковое масло
- По желанию добавляют домашнюю ветчину, кайенский перец, паприку, острые колбаски чоризо

Очищаем и мелко нарезаем лук и обжариваем на среднем огне в небольшом количестве оливкового масла. Когда он станет полупрозрачным, добавляем измельченный чеснок и помидоры, очищенные и нарезанные кусочками.

Вливаем белое вино и готовим на сильном огне несколько минут, затем уменьшаем огонь и добавляем нарезанный кубиками перец.

Приправляем солью, перцем и щепоткой сахара, чтобы смягчить кислотность помидора.

Готовим на медленном огне, регулярно помешивая, пока не получим однородный красивый густой соус с кусочками перца, который не должен раствориться.

Подается немедленно.

2. Суп из тыквы

Soupe de courge

– Еще одно очень старое крестьянское блюдо. Вообще-то мы готовим его в холодное время, но тыква на рынке уж очень хороша, тем более что его можно подать прохладным, – сказал Жан-Клод.

Ингредиенты:

- Тыква весом 1–1,5 кг
- 2 луковицы
- 2 средних картофеля
- 3 зубчика чеснока
- Травки по вкусу, пара гвоздичек, соль, перец

Очищаем тыкву от семян и корочки, нарезаем кусочками тыкву и остальные овощи, доводим до кипения 1,5 литра бульона.

Бульон в таких случаях Жан-Клод готовит заранее и очень просто, с bouquet garni, который заранее собран у любого повара. Основа такого «букета» – петрушка, лук-порей, лавровый лист, тимьян, розмарин, часто сюда добавляют чабрец, базилик, эстрагон, перец горошком. Многие повара заранее раскладывают высушенные травы по мешочкам – собственно, это примерно то же, что и наши мельнички или пакетики с приправами. В теплое время года используются, конечно, свежие травки.

Доводим бульон до кипения, опускаем туда овощи и варим на медленном огне 20 минут.

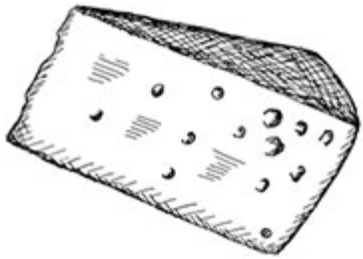
Как только овощи приготовились, перемешиваем все в блендере и приправляем солью, перцем, травками по вкусу, щепоткой мускатного ореха и парой раздавленных ножом гвоздичек.

Подается суп без всяких добавок либо с небольшим количеством крем-фреш, о котором я расскажу в конце книги.

– Можно посыпать тертым сыром или подать с поджаренными гренками, а если используешь крем-фреш, то выкладывай его по спирали, чтоб было красиво, – и Жан-Клод ловко изобразил красивую спиральку на поверхности супа. – Зимой можно добавить к овощам каштаны, а некоторые добавляют сушеные яблоки.

3. Запеканка из тыквы на подушке из чесночного хлеба

Courges gratinées sur lit de pain à l'ail



Ингредиенты:

- 600 г тыквы
- Черствый деревенский хлеб
- 1 баночка свежих сливок
- Тертый сыр
- 2 зубчика чеснока
- Соль, перец, мускатный орех
- Оливковое масло

Поджариваем хлеб в достаточном количестве, чтобы покрыть дно нашей формы для запекания. Натираем с обеих сторон чесноком.

Слегка смазываем дно формы для запекания маслом и распределяем по дну ломтики хлеба.

Очищаем тыкву и нарезаем ее небольшими кубиками со стороной 1 см, выкладываем равномерно на хлеб, затем разделяем на ломтики хлеба.

Приправляем солью и перцем, затем вливаем густые сливки так, чтобы равномерно покрыть тыкву.

Посыпаем мускатным орехом и тертым сыром.

Выпекаем в горячей духовке при 200–220 °С от 25 до 30 минут.

Проверяем кончиком ножа, тыква должна стать нежной.

В этом блюде хлеб впитает сок тыквы и вернет свой аромат, усиленный вкусом чеснока.

Подаем горячим с салатом или жареным мясом.

4. Гратен из тыквы

Gratin de LA courge

Ингредиенты на 4 человека:

- 600 г тыквы
- 2 ст. л. свежих сливок
- 80 г тертого сыра типа грюйер
- 2 зубчика чеснока
- Щепотка мускатного ореха
- Соль, перец
- 1 яйцо – если понадобится

Очищаем тыкву от семечек и шкурки, нарезаем мякоть на кусочки.

Отвариваем кусочки тыквы под крышкой в небольшом количестве воды с каплей оливкового масла и солью. Когда вода почти выкипит, убираем крышку и даем воде выкипеть окончательно, а тыкве – разбухнуть.

Вынимаем тыкву, смешиваем со сливками, половиной тертого сыра и мелко нарезанным чесноком.

Приправляем солью, перцем и мускатным орехом.

Перемешиваем, выливаем в форму для запекания и посыпаем оставшимся сыром.

Выпекаем 30 минут при 200 °C.

5. Макаронада из Сета

Macaronade Sétoise

Это домашнее старое блюдо, типичное для города Сет. Макаронада олицетворяет историю и культуру этого «города-острова». Это «блюдо для бедняков», завезенное итальянскими иммигрантами в XVIII веке, готовили из остатков рыбы или мяса, приготовленных с макаронами.

Сегодня, даже если рецептов столько, сколько домохозяек в Сете, типичная макаронада – это блюдо из макарон в сопровождении brageoles (также называемых жаворонками без головы) – кусочков свернутого мяса с травами и нежирным

беконом, которые тушат в томатном соусе, пока они не станут мягкими.

Главный секрет блюда – в правильном соусе!

– При твоей любви к итальянской кухне это то, что надо! – сказал повар. Это знаменитейшее блюдо, действительно пришедшее из Италии, но подстроенное под местные вкусы. Сет даже объявил международный конкурс на изготовление лучшей макаронады – правда, и победили, конечно, повара из Сета!

Ингредиенты:

• 8 кусочков очень нежного телячьего мяса или говяжьих щечек (кусочки размером 15 × 6 см, толщиной 0,8 мм)
• 400 г макарон вроде пенне
• 8 тонких ломтиков копченого бекона
• 5 или 6 помидоров
• 1 ст. л. томатной пасты
• 25 мл фруктового и легкого красного вина
• 1 нарезанная луковица
• 3 зубчика чеснока
• 1 пучок петрушки
• Оливковое масло
• Щепотка паприки
• 1 веточка тимьяна
• 2 лавровых листа
• 1 цедра апельсина

Мелко рубим петрушку с 2 зубчиками чеснока.

Раскладываем кусочки мяса. Приправляем солью и перцем, затем накрываем каждый ломтиком бекона и посыпаем петрушкой с чесноком.

Скатываем в рулетик и скалываем зубочисткой.

Обжариваем рулетики в сковороде с небольшим количеством оливкового масла.

Когда они станут золотисто-коричневыми, вынимаем и откладываем.

Кладем в сковороду нарезанный лук и обжариваем несколько минут, пока он не станет золотистым, добавляем очищенные помидоры, томатную пасту, вино, цедру апельсина, 1 зубчик чеснока. Добавляем немного теплой воды.

Приправляем солью и перцем, добавляем чайную ложку паприки, лавровый лист и тимьян.

Возвращаем в сковороду рулетики (соус не должен покрывать их полностью) и тушим на медленном огне не менее полутора часов (чем дольше, тем лучше).

Регулярно проверяем, чтобы соус не выкипел, и при

необходимости доливаем воду. Соус не должен пересохнуть.

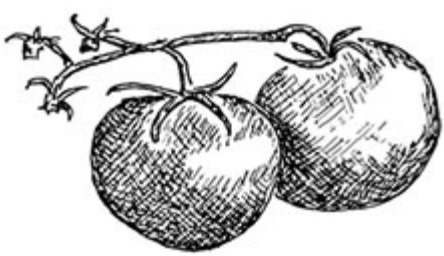
В конце тушения можно добавить соль-перец-травки по вкусу, и за несколько минут до окончания приготовления готовим пенне «аль денте». Сливаем воду, не промываем.

Вынимаем из сковороды мясо, выкладываем туда пасту, хорошенько перемешиваем, оставляем на горячей плите на пару минут.

Пасту раскладываем на тарелки, а сверху – рулетики.

6. Рыбное блюдо: Запеченная скумбрия по-средиземноморски

Maquereaux au four à la méditerranéenne



Ингредиенты на 4 человека:

- 4 свежие скумбрии
- 4 картофелины
- 2 луковицы
- 2 больших помидора
- 2 зубчика чеснока
- Фенхель (свежий или в семенах, заменяем укропом)
- Оливковое масло
- Соль перец
- По желанию: белое сухое вино

Картофель очищаем, нарезаем кружочками толщиной

примерно полсантиметра и предварительно отвариваем 5 минут в кипящей подсоленной воде (картофель должен оставаться твердым).

Выкладываем картофель на дно формы для запекания, смазанной маслом.

Посыпаем сверху измельченным луком, крупно порубленным чесноком, мелко нарезанным фенхелем. Приправляем солью и перцем.

Помидоры нарезаем толстыми ломтиками, сбрызгиваем оливковым маслом и выкладываем сверху в форму.

Ставим овощи в горячую духовку при 160–170 °С на 1 час. Чем дольше готовятся овощи, тем они слаще и ароматнее.

Если овощи получаются слишком сухие, добавляем немного белого вина или воды.

Разделываем скумбрию на филе.

Вынимаем форму из духовки и кладем сверху скумбрию, смазанную оливковым маслом.

Ставим все в духовку при 180–200 °С на 20 минут.

7. Рыбная закуска: Риеты из скумбрии

Rillettes de maquereaux

Ингредиенты:

Для заливки – бульон:

- 1 стакан белого вина
- 2 луковицы шалота
- 2 морковки
- 1 веточка тимьяна
- 1 лавровый лист
- 2 зубчика чеснока
- Перец и крупная соль
- Для рийетов:

• 4 скумбрии

• Crème fraîche – или густые жирные сливки (⅔ от веса очищенной скумбрии)

• Крепкая горчица (⅓ от веса очищенной скумбрии)

• Свежая зелень (чеснок, петрушка, укроп – по вашему вкусу)

• 1 луковица шалота

• 1–2 зубчика чеснока

• Подается на тостах для аперитива

Разделываем скумбрию на филе.

В кастрюлю вливаем стакан вина и кладем крупно нарезанные ингредиенты бульона: лук-шалот, морковь, веточку тимьяна, лавровый лист, зубчики чеснока, перец и крупную соль.

Заливаем водой так, чтобы бульон покрыл скумбрию на 2 пальца, и доводим до кипения.

Как закипело, кладем скумбрию в кипящую воду и тушим на среднем огне 10–15 минут.

Остужаем скумбрию, крошим руками филе на мелкие кусочки, добавляем горчицу, сливки, нарезанный кубиками лук-шалот, мелко нарезанные чеснок и зелень.

Хорошенько перемешиваем вилкой до однородности, солим, перчим.

Выкладываем в емкость для паштетов и ставим в холодильник на час.

Подается к вину под аперитив на тостах.

Хранится в холодильнике 4 дня, но можно заморозить на пару недель.

8. Закуска: Луковый конфитюр с яблоками и апельсинами

Confiture d'oignons aux pommes et oranges

Ингредиенты:

• 2 красные крупные луковицы
• 1 яблоко
• 100 г сахара
• 100 мл белого сухого вина
• 1 ст. л. красного винного уксуса
• Чуть-чуть сухой апельсиновой цедры
• Щепотка сухих травок: тимьян, базилик, розмарин

Нарезаем очищенные луковицы и яблоко кубиками, добавляем сахар.

Посыпаем щепоткой травок, можно добавить немного сухой цедры апельсина.

Вливаем вино.

Ставим на сильный огонь, доводим до кипения, убавляем огонь и варим 20 минут. Доводим до кипения. Уменьшаем огонь и готовим 20 минут. Убираем с огня. Даем отдохнуть полчаса.

Теперь вливаем винный уксус, снова ставим на огонь и доводим до кипения.

Остужаем, размешиваем хорошенько блендером и раскладываем по стеклянным баночкам.

Подаем к мясным блюдам или в качестве закуски на аперитив с багетом. Можно хранить и как обычную консервацию, уложив в банки и закрыв крышками для консервов.

9. Десерт: Черничный пирог из Пиренеев

Tourte des Pyrénées aux myrtilles

Ингредиенты:

• 3 яйца
• 250 г муки
• 250 г сахарной пудры
• 75 г сливочного масла
• 1 пакетик разрыхлителя
• 70 мл рома
• 50 мл молока
• 100 г свежей или замороженной черники

Разогреваем духовку до 180 ˚С.

За это время моем чернику и сливаем воду.

Растапливаем масло на слабом огне, взбиваем яичные желтки вместе с растопленным маслом, добавляем сахар и осторожно вливаем молоко.

Добавляем муку, помешивая, чтобы не было комков, и разрыхлитель, затем ром.

Взбиваем до пиков яичные белки и аккуратно добавляем их в смесь.

Выкладываем тесто в форму, раскладываем сверху чернику.

Ставим в духовку при 180 ˚С на 60 минут.

10. Кекс с оливками

cake aux olives

Ингредиенты:

• 200 г муки
• 200 г окорока
• 150 г зеленых оливок без косточек
• 100 г тертого сыра типа грюйер
• 50 мл оливкового масла
• 150 мл молока
• 1 пакетик разрыхлителя
• Соль

• Перец

Разогреваем духовку до 180 ˚С.

За это время нарезаем ветчину небольшими кубиками, а оливки – на половинки.

В миске смешиваем муку и разрыхлитель. Добавляем яйца и энергично взбиваем. Вливаем оливковое масло, а затем молоко. Снова перемешиваем.

Когда тесто станет однородным, добавляем тертый сыр, ветчину и оливки. Солим, перчим, еще раз хорошо вымешиваем.

Смазываем маслом и немного мукой форму для запекания. Вливаем тесто и выпекаем 50 минут. Даем остыть в духовке, прежде чем вынимать кекс.

«Шато Марго» для старого садовника

Там, где нет вина, нет любви.

Еврипид

Попробовав все, что мы приготовили с Жан-Клодом, я поняла, что ужин сегодня отменяется. Но повар завернул мне с собой оливковый кекс:

– Еще проголодаешься до ужина!

Через несколько минут подъехал граф, которому наши кулинарные упражнения были совершенно не интересны. Он тоже уже пообедал с другом, месье Даниэлем – его главным консультантом по «информатике», ведь граф сразу теряется при виде зависшего компьютера или непонятных функций на телефоне. Даниэль считался продвинутым компьютерщиком в округе: до пенсии он был владельцем магазинчика, где продавалась всяческая техника.

Месье Даниэль всегда подшучивает над другом: мол, старческая деменция не за горами, раз не хочешь изучать новые технологии, а граф махал руками:

– Давай, давай, разбирайся, у меня других дел полно.

К вечеру пришли тучи и грянула гроза. Мы сидели под широким каменным навесом у стены замка, смотрели, как вспыхивают молнии в полях за тремя террасами парка, раскинувшимися прямо перед нами. К нашей маленькой компании присоединился месье Дюбуа, припозднившийся с работой в парке и не успевший добежать до дома, когда обрушилась гроза, а может, ему просто не хотелось никуда спешить.

Собаки вовремя убежали в холл замка, лишь выбравший меня в друзья Нерон улегся на полу, положив тяжелую голову мне на кроссовки.

– А Леон??? – испугалась я, вспомнив одинокого старого павлина, единственного оставшегося в живых из павлиньей семьи и дожившего до преклонного возраста: как уверял хозяин, ему стукнуло уже 20 лет.

Леон регулярно пугал меня дикими воплями, и я старалась оглядываться, когда выходила в парк, – отношения с российскими гусями у меня никогда не складывались, и я была уверена, что и павлин любовью ко мне не воспылает. Но в ливень я забеспокоилась за старую птицу.

– Это же не первый его дождь, не беспокойтесь за него, он о себе позаботится.

И словно в подтверждение слов хозяина, откуда-то из гаражей раздался знакомый вопль.

– Чур меня! – подскочила я на железном витом садовом стуле.

Оливковый кекс от Жан-Клода, предусмотрительно оставленные мадам Жубер в холодильнике сыры и оливки очень пригодились. Граф оставил нас ненадолго и вернулся с бутылкой вина и тремя бокалами.

Месье Дюбуа взял бутылку из рук графа и присвистнул:

– Château Margaux! Grandvin! Я такое, наверное, никогда и не пробовал.

– Надо ж когда-то его выпить! – улыбнулся граф.

– Если бы у меня был замок, – вздохнула я, – наверное, я бы каждое утро выходила и стирала пыль с каждого кирпичика. И обнимала его вечером перед сном.

– Если бы я был моложе лет на тридцать, – сказал граф, – я бы украл вас и запер в замке.

– Вот за это и выпьем, – сказал месье Дюбуа, подняв бокал и задумчиво рассматривая темное вино, а потом философски закончил: – За мечты, которые никогда не сбудутся, ведь некоторые мечты тем и прекрасны, что никогда не станут реальностью!

Мы подняли бокалы: иностранка с далекого севера, потомок древнего рода и старый садовник, чьи предки всегда работали в замке.

– Все меняется, меняется жизнь, иногда кажется, что это происходит слишком стремительно. Оглядываешься и не узнаешь мир вокруг тебя. Но мы пока еще живы, жива эта крохотная деревня, и мы пытаемся делать вид, что ничего не изменилось, и сохранять этот собственный крохотный мир вокруг нас.

– Мы стары, и стар этот замок, – подхватил месье Дюбуа. – Но правильно сказал месье граф – мы еще живы! – И снова поднял бокал, словно салютуя уходящим за запад грозовым тучам.

Гроза стихла, дождь почти перестал, и остро запахло в воздухе свежими травами и мокрыми кипарисами. Нерон встал, отряхнулся и отправился куда-то по своим делам, а где-то в гаражах истошно завопил старый павлин.

Советы виноделов и любопытные факты о вине

Вино – это солнечный свет,
соединенный с водой.

Галилео Галилей

Франция настолько богата прекрасными винами, что без особых усилий можно найти вино для любого случая и на любой вкус. Похоже, что с молоком матери здесь впитано умение выбирать вино, знать историю большинства марок, годы лучшего урожая.

Конечно, в любом регионе пьют бордо или бургундское, шампанское или коньяк. Вина своего региона, если это не Бургонь и не Бордо, конечно (хотя и там достаточно простых обыденных вин), хороши за повседневным обедом или ужином и прекрасно сочетаются с местной кухней, все это выращено, выловлено, собрано, приготовлено на местных почвах. Именно местное вино появится на столе местного жителя, ужинает ли он с семьей или выбрался в ресторан с друзьями или родственниками.

Вина Окситании производят в трех винодельческих регионах юга Франции: в Лангедоке, Руссильоне и на юго-западе. Здесь самое большое во Франции число вин, получивших квалификацию AOP, и самая высокая плотность наименований в мире, классифицируемых как PDO и IGP.

Что означают эти аббревиатуры?

Параграф 2 статьи 2 главы 2 Регламента ЕС в отношении виноделия гласит, что IGP – обозначение происхождения и географическое указание. Это вина, качество которых в основном или исключительно обусловлено конкретной географической средой, включая природные и человеческие факторы; производство вина осуществляется в определенной географической зоне;

– AOP, или l'appellations viticoles, гарантирует происхождение и традиции. Но ни одна аббревиатура на бутылке не гарантирует качества, – сказал однажды президент ассоциации французских виноделов Филипп Можен. – Качество – это результат правильных решений, принятых хорошими виноградарями; оно не связано с тем, какое наименование стоит на бутылке.

Да, многие виноделы говорили мне, что хорошее вино не зависит от цены или марки, понятно, что есть великие вина, но и их можно неправильно хранить, передержать или неправильно

подать.

Самое главное – это насколько вино совпало с конкретным человеком, если ему нравится – это его вино.

Французским парадоксом, или французским синдромом, принято называть сравнительно низкий уровень сердечнососудистых и онкологических заболеваний у жителей Франции при высококалорийном рационе питания и обилии в нем жиров. Ученые выдвигают разные гипотезы для объяснения этого явления и чаще всего причиной называют употребление французами сухого вина.

Статистика свидетельствует, что более 70 % французов предпочитают красное вино, 25 % – белое вино и около 5 % населения – розовое. С розовым, несмотря на его популярность во всем мире и в России в частности, отношения сложные во всех винодельческих странах. Испанские и итальянские виноделы часто разводили руками, состроив гримасу: «Ну, розовое, оно и есть розовое, что о нем скажешь? Не красное, не белое, вот и все!»

В ресторане за ужином часто предложат сначала аперитив. (Ох, подсела я в Париже на Kir Royal, признаюсь! Он состоит из шампанского и смородинового ликера Crème de Cassis.)

А вот в Окситании на аперитив подаются интересные и непривычные варианты напитков, скорее напоминающие итальянский спритц, чем парижские изыски.

* * *

Основных местных аперитивов три.

• Hypocras du Pays d'Oc – средневековый рецепт, доживший до наших дней. Это красное вино, ароматизированное корицей и апельсином, которое подается охлажденным.

• Or-Kina в регионе Каркассон – белое вино, настоянное на апельсинах и лимонах, очень вкусно!

• Byrrh – аперитив, созданный в Перпиньяне, вино, ароматизированное специями, хиной и горькими апельсинами, терпкий, горьковатый, очень приятный напиток.

За столом подадут одно вино к салату или закускам, другое вино – к горячему блюду, и это будут разные вина в зависимости от выбранных вами блюд.

В качестве дижестива здесь закажут скорее всего eau-de-vie – бренди, настоянное на фруктах, родственник итальянской граппы или сербской ракии: Eau-de-vie de vin – винное, Eau-de-vie de plantes – анисовка, Micheline – ликер из Каркассона на основе трав и специй или Eau-de-vie de fruits – фруктовый, ореховый или

ягодный бренди.

* * *

В Лангедоке вина определяются разнообразием терруаров – почв для выращивания винограда – и их сортами винограда, хорошо подходящими для средиземноморского климата, такими как гренаш, сира, мурведр или кариньян. На юго-западе вкус смягчен влиянием океана, это местные сорта таннат в Мадиране, негретт-а-фронтон или мальбек в Каоре.

Чаще всего на нашем столе были вина Корбье.

Виноградник Корбье простирается от склонов холмов до долин, от подножия Пиренеев до подножия горы Нуар. Самая северная его граница проходит по дороге, соединяющей город Каркассон с городом Нарбонн. На востоке виноградник почти встречается со Средиземным морем.

С площадью более 10 000 гектаров это крупнейший апелласьон среди виноградников Окситании и Лангедока. Здесь почвы с высокими известняками, влажность Средиземноморья и теплое дыхание легендарного ветра Трамонтаны. Контрасты в итоге сложились в прекрасное вино, белые вина Корбье особенно ценятся.

Виноградник Кот-дю-Руссильон называют амфитеатром, обращенным к Средиземному морю и восходящему солнцу. Это каталонские, самые южные вина Франции. Солнце, холмы и террасы, ветра создают сильные и ароматные вина: красные, белые и розовые из винограда Кариньян, Гренаш, Сира, Мурведр, Макабё, Руссан, Марсан.

– У вин Окситании есть душа и индивидуальность, – говорят виноделы.

* * *

Ну а «Шато Марго» – это одно из «великих вин». Деревня Margaux (Марго) теперь часть новой коммуны Margaux-Cantenac, она расположена в 24 км от Бордо. Небольшая деревенька, где живет чуть больше тысячи человек, знаменита на весь мир своими великолепными винами, которые считают одними из лучших в мире. Деревня находится в винодельческом регионе Верхний Медок (Haut Médoc), на левом берегу устья Гаронны, к северо-западу от города Бордо.

Классификация вина 1855 года содержала больше вин из

Марго, чем из любого другого апелласьона, а его самый известный виноградник, Шато Марго, дал одно из четырех вин, удостоенных статуса Premier Cru.

Вывеска при въезде в деревню, где находится винодельческий замок, напоминает: это самое знаменитое вино в мире.

Цены на великие вина Château Margaux варьируются от 250–300 евро за менее востребованные урожаи, такие как 1967, 1975, 1992 или 1997 года, до нескольких тысяч евро за великие старые урожаи. Покупку таких вин рассматривают как инвестиции, с возрастом они становятся еще лучше и дороже.

Все бутылки Château Margaux, Pavillon Rouge из Château Margaux и Pavillon Blanc из Château Margaux с 2011 года оснащены системой безопасности с пузырьковым кодом, которая позволяет проверить их подлинность.

«Шато Марго» 1961 года назвали однажды «вином, созданным для вечности».

* * *

Интересные факты о вине

• Оказывается, вино плачет! Капля, стекающая по стенке бокала после того, как легко его покачать, называемая слезой вина, как раз и говорит о его плотности и качественности.

Именно поэтому, прежде чем разлить вино по бокалам, официант нальет немного вина в бокал старшего или главного в компании, а дальше надо взболтать бокал, почувствовать аромат, посмотреть, какие слезы стекают по хрустальной стенке бокала, и лишь потом пробовать.

• А вы знаете, что вино не имеет цвета? Принимать тот или иной цвет его заставляют антоцианы во время созревания – это пигменты, которые находятся на кожуре винограда, и в зависимости от того, как они извлекаются во время ферментации винограда, вина приобретают определенный цвет.

• На этикетке бутылки можно найти больше информации, чем кажется непосвященному. Например, указанный на этикетке год – это год сбора винограда, а не производства или розлива вина. Здесь же – температура подачи вина. И не забывайте, что подача красного вина при комнатной температуре не означает, что вы должны пить его как кипяток в жару 35 °С. Когда в комнате слишком жарко, вино охлаждают – до температуры подачи, указанной на бутылке.

• Без ос нет вина! Несмотря на то что сегодня работу ос можно заменить технологией, на экологических винодельнях

нужны осы! Они поглощают дрожжи и грибки, необходимые для брожения вина, и передают их своим личинкам. Когда те превращаются в ос, они возвращают их обратно в виноград, что начинает новый цикл.

• В бутылке вина содержатся все основные минералы: кальций, хром, медь, йод, железо, магний, фосфор, калий, селен, натрий и цинк.

• Вкус вина может варьироваться в зависимости от музыки, которую вы слушаете! Это подтвердил эксперимент Университета Ватта в Эдинбурге. В ходе эксперимента одни люди слушали рок, а другие – эстрадные песни, в результате чего первая группа заявила, что одно и то же вино сильное и крепкое, а второе – вкусное и освежающее.

* * *

Несколько советов виноделов

• Как хранить открытую бутылку вина?

Во-первых, ее нужно хранить в месте без доступа солнечного света, во-вторых, в вертикальном положении, в-третьих, стараться не перемещать, в четвертых, температура должна быть не выше 13 ˚С, чтобы микроорганизмы были неактивными, а ароматы вина сохранялись.

Качество вина, хранившегося в уже открытой бутылке, проверяется просто – на запах и вкус. Если появились кислинка или привкус уксуса, вино пить нельзя.

• Как правильно хранить вино дома?

Рекомендуется держать бутылку при постоянной температуре от 10 до 16 ˚С без доступа солнечного света. Иначе солнце и нагревание вызовут химическую реакцию, которая изменит качество вина.

Бутылки должны храниться горизонтально или вверх ногами. Таким образом вино остается в контакте с пробкой, предотвращая ее высыхание, в противном случае в вино попадет воздух и испортит его качество.

• Как правильно подавать вино?

Температура подачи указана на обратной стороне этикетки.

Правильное откупоривание – в вертикальном положении, установив штопор прямо.

Насыщение вина кислородом: дать ему чуть-чуть настояться, перелив в графин.

Выбор правильного бокала: достаточно длинная ножка, чтобы бокал не нагревался в ладони, широкий с чуть загнутыми внутрь

краешками. Размер бокала должен быть таким, чтобы позволял наливать нужное количество вина на одну порцию, например одну треть для выдержанных вин.

• Сколько наливать вина в бокал?

Зависит от типа вина. Выдержанные вина – треть бокала, молодые – около половины. Так вино получит свою порцию кислорода и раскроет аромат.

Белое вино наливают в бокал наполовину. Ему насыщение кислородом не нужно.

• Зачем нужно, чтобы вино немного постояло на воздухе открытым, прежде чем его пить?

Важно дать вину подышать воздухом, насытить кислородом. Этот процесс особенно важен для выдержанных вин, которые долго находились в бутылке. Естественные ароматы вина в этом случае прячутся, а в соприкосновении с кислородом раскрываются снова, пробуждают ароматы и ощущения, которые содержит вино.

Можно просто открыть бутылку и дать ей немного постоять. Но лучше всего перелить вино в графин. Уже в момент переливания вино насыщается кислородом, а форма графина с широким основанием и открытым горлом позволяет ему «вентилироваться».

Иногда используют специальные аэраторы – маленькие воронки, которые помещают в горлышко бутылки. Форма таких аэраторов позволяет вину получить свою дозу кислорода при наливании в бокал.

* * *

Чаще встречаются утверждения о большей полезности красного вина, чем белого. Виноделы с этим не согласятся!

Белое вино может помочь в борьбе с потерей веса, сопровождая диету и спорт, – вот даже так! Оно дает больший эффект для похудения, чем натуральные фрукты.

Питье белого вина во время похмелья помогает бороться с ним. Это связано с низкой концентрацией химических веществ, вызывающих тошноту от чрезмерного употребления алкоголя накануне.

Всегда говорили, что красное вино полезно для сердца, но впоследствии выяснилось, что белое вино не уступает красному, оно предотвращает сердечные приступы, уменьшая вероятность свертывания крови.

Согласно исследованиям, несколько бокалов белого вина в

день оказывают защитное действие на мозг, поскольку кислота белого винограда служит для защиты от таких болезней, как болезнь Альцгеймера.

Антиоксидантные соединения в белом вине защищают клетки, предотвращая развитие рака. Кроме того, согласно исследованию, проведенному в Университете Лестера, белое вино может снизить риск опухолей кишечника до 50 %.

* * *

Давно известно, что музыка стимулирует определенные части мозга. Последнее время стали часто говорить о сочетании музыки и вина.

Говорят, что музыка может усилить вкус вина, на эту тему имеются научные исследования серьезных университетов. Так, в паре с каберне совиньон лучшим сопровождением будет сильная музыка, которая может варьироваться от рок-классики (The Rolling Stones, The Who, Jimi Hendrix) до мощных опер. К вину из винограда Syrah подходит классическая музыка.

Фиалки Тулузы

«Любовь – это букет фиалок…»

Луи Мариано

Фиалки Монмартра, фиалки Пармы… наверное, у всех при слове «фиалки» возникают именно эти ассоциации.

Или фиалки Вены – засахаренные лепестки из знаменитой кондитерской Демель. Вид расписных картонных коробочек из Демель наполняет меня ощущением счастья.

Но, пожалуй, ни один город не связан с фиалками так, как Тулуза.

Самый романтический праздник в городе – это праздник фиалки – Fete de la violette. Но и в обычные дни здесь можно купить кондитерские изделия с использованием фиалок: ликер, духи, сироп, мед, ладан. Не зря Тулузу называют не только розовым, но и фиалковым городом.

Фиалка всегда была связана с Цветочными играми, ведь главный приз лучшему трубадуру – золотая фиалка.

С начала XX века ее начали выращивать в промышленных масштабах.

Фиалка тулузская относится к разновидности пармских фиалок. Фиалки издавна культивировали в Италии и на Средиземноморском побережье Франции для производства духов. А Тулуза начала использовать ее во всех прочих сферах и продавать в больших количествах по всему миру.

С 1960 года фиалка становится эмблемой Тулузы. В 1993 году создается ассоциация Terre de Violettes («Земля фиалок»), а в 2003 году официально учреждается «Праздник фиалки», он проходит в феврале.

Однажды я получила в подарок заветную плетеную корзиночку, там было фиалковое мыло, фиалковая туалетная вода, засахаренные лепестки и даже фиалковый уксус и фиалковый джем.

Уксус хочется наливать в бокал как аперитив, в его составе – шампанское, сухое белое вино, фиалковые лепестки, и используют его как обычный винный, а идеальное сочетание почему-то с салатом с эндивием – цикорием то бишь. Я же просто сбрызгивала им салатные листья.

А фиалковый джем… нет, он не сладкий, он из серии лукового мармелада из Тосканы. И подходит для мяса, для придания оттенка вкусу мяса на гриле, например. Это очень

недолговечный и очень экологичный продукт – в готовое желе опускают лепестки тулузских фиалок, аромат и вкус получаются без высоких температур. Соответственно, и хранится не слишком долго.

Одна из известных фирм по изготовлению таких продуктов – «Сад Элен» (Jardin d'Elene). У нас в России встречается продукция другого Дома – La maisonne de la violette, тоже из Тулузы.

Несколько лет назад, сломав всю голову в поисках подарка мне на Рождество, граф совершенно случайно отыскал «Сад Элен», потом он рассказывал, какое удовольствие получил, прогуливаясь по теплицам на берегу живописного канала дю Миди.

На самом деле продуктов из фиалок здесь производят столько, что и представить сложно, от свечей до различных парфюмерно-косметических изделий, а главное – и засахаренные лепестки не хуже, чем в Демеле.

Хотите фиалкового чая? И такой тоже есть.

Где-то слышала, что фиолетовый цвет – цвет одиночества, а еще это цвет траура. А мне кажется, что это цвет счастья. Во всяком случае, от оттенков сиреневого и фиолетового, лавандового и фиалкового я теряю силу воли и хочу все фиалковое и сиреневое сразу.

В Тулузе фиалка символизирует скромность, мир, кротость, скрытую любовь, смирение, уважение и робость. Фиалковый цвет призван напомнить любимому человеку, что мы думаем о нем.

Это символ настоящей любви, чистой и искренней, мужчины Тулузы говорят о любви с букетом фиалок в подарок любимой.

Любовь – это букет фиалок.
Но любовь слаще этих цветов.
Когда счастье манит тебя и отступает,
Ты должен взять его за руку,
Не дожидаясь завтра.
Любовь – это букет фиалок.
Сегодня вечером давай соберем эти цветы.
Потому что глубоко в моей душе
Не будет другой женщины.
Это ты всегда будешь
Моей единственной любовью,
Иногда вам скажут:
Избегайте удовольствий,
Избегайте суматохи,
Но в этой жизни есть
Только время.

И даже князь
Имеет право полюбить, хоть на миг, —

пел Луи Мариано, звезда французских музыкальных фильмов 50–60-х годов. Эта песенка, звучащая со старой виниловой скрипящей пластинки, словно создана для Тулузы, для ее улиц и дворцов, она увлекает за собой и кружит в вихре фиалковых лепестков.

И разве могли французы не придумать множество рецептов с использованием фиалок! Ведь фиалка – съедобный полевой цветок со слегка терпким вкусом, который придает оригинальную нотку многим блюдам. Его также называют Herbe de la Trinité, «Троицкая трава», «Мартовский цветок». Он придает аромат и соленым, и сладким блюдам.

Давайте приготовим блюда по необычным рецептам, с ароматом фиалкового счастья!

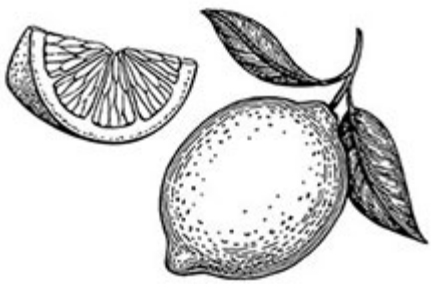
7 фиалковых рецептов

Фиалки – это извинение Бога за февраль.

Барбара Джонсон

1. Фиалковый сироп

Sirop de violettes



На 1 флакон:

• 200 г цветков фиалки (без стеблей)

• 1 лимон (необязательно, но увеличивает время хранения)

• 1 кг сахарной пудры

• 1 л воды

Накануне:

Удаляем все листья или веточки (оставляем только головки фиалок).

Быстро промываем их под холодной водой, именно быстро, иначе уйдет аромат.

Вскипятим воду с лимонным соком, поливаем фиалки и слегка разминаем их в воде.

Накрываем емкость и даем настояться в течение ночи.

На следующий день:

Отфильтруем воду (цветы хорошо отжимаем, чтобы извлечь как можно больше воды). В собранную жидкость добавляем сахар.

Растапливаем сахар на очень слабом огне около 7 минут.

Переливаем в небольшую стерилизованную бутылку или банку.

Сироп можно хранить в холодном, сухом, защищенном от света месте. Его можно добавлять в жару в газированную воду, ароматизировать десерты.

Такую кулинарию называют иногда «дикой кухней» – La

cuisine sauvage.

2. Десертный крем с дикими цветами

Crème dessertaux fleurs sauvages

Ингредиенты примерно на 5 маленьких чашечек:

• 60 г полевых цветов (одуванчики, фиалки, примулы и ромашки)

• 1 пакетик ванильного сахара

• 50 г сахарной пудры

• 2 яичных желтка

• 50 мл полужирного молока

• 10 мл жидких сливок

• 15 г кукурузного крахмала

Промываем цветы, высушиваем. Выливаем молоко и сливки в кастрюлю, добавляем цветы.

Ставим на сильный огонь, доводим до кипения.

Выключаем огонь, накрываем крышкой и даем остыть до комнатной температуры.

Немного грубо раздавливаем цветы.

Ставим на ночь в прохладное место (чтобы цветы хорошо растворились в молоке).

На следующий день процеживаем молоко, хорошо отжимая цветки, чтобы получить как можно больше аромата.

В миске смешиваем кукурузный крахмал и яичные желтки со сливками.

В кастрюле нагреваем молоко с сахаром.

Когда нагреется, не доводя до кипения, переливаем в посуду с яичной смесью и хорошенько все взбиваем.

Возвращаем все в кастрюлю и на среднем огне нагреваем, постоянно помешивая, около 7–8 минут.

Когда крем загустеет, даем ему остыть, регулярно взбивая, чтобы на поверхности не образовалась пленочка.

Когда крем остынет, разливаем по маленьким баночкам и кладем в холодильник для застывания.

3. Фиалковые меренги

Meringues à la violette

Безе, которое так хорошо сочетается с кофе, для многих французов олицетворяет вкус детства.

Ингредиенты:

- 140 г яичных белков (3–4 шт.)
- 200 г сахарной пудры
- 100 мл фиалкового сиропа
- 1 щепотка соли

Яичные белки должны быть комнатной температуры. В салатнике взбиваем венчиком яичные белки с солью, затем добавляем фиалковый сироп и взбиваем миксером до жестких пиков.

Разогреваем духовку до 120 °C.

Выливаем полученный крем в кондитерский мешок и формируем улитки на противне, застеленном бумагой для выпечки.

Ставим в духовку на час.

Безе можно хранить несколько недель в герметичной банке.

Хотите сделать дома засахаренные фиалки не хуже, чем в знаменитом «Демеле»?

4. Засахаренные фиалки

Violettes cristallisées

Это очень весеннее лакомство, потому что дикие и садовые фиалки – одни из первых цветов, которые появляются во французских садах.

Отделяем головки от стебельков, хорошенько промываем и просушиваем бумажной салфеткой.

Взбиваем яичный белок, кулинарной кистью смазываем каждую фиалку и сразу окунаем в сахарный песок, чтобы они хорошенько им покрылись.

А теперь раскладываем на бумаге и оставляем просушиться на солнце. И все!

5. Клубника в фиалках

Fraises à la violette

Итак, если мы уже приготовили засахаренные фиалки, то они пригодятся для этого блюда.

Ингредиенты:

- 500 г клубники
- 70 г засахаренных фиалок
- 125 мл жидких сливок
- 125 г мягкого сыра маскарпоне
- 50 г сахарной пудры

• 1 лайм

Начинаем с приготовления фиалкового крема. Истолчем в ступке или измельчим в блендере засахаренные фиалки в порошок. Еще один вариант – кладем фиалки в пакет и от души проходимся по ним скалкой! Деревенской и удобной. Должен получиться именно порошок, измельчаем хорошенько. Кладем в морозилку для сильного охлаждения.

Взбиваем охлажденные сливки в емкости, которую тоже хорошо охладили предварительно в холодильнике, жирные сливки лучше всего взбиваются именно так.

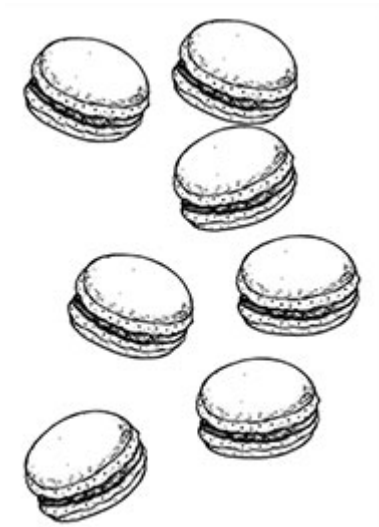
Смешиваем их с маскарпоне, сахарной пудрой, цедрой половинки лайма и льдинками – фиалковым порошком.

Крупную клубнику очищаем, удалив чашелистики, и вырезаем треугольничек от вершинки внутрь. В получившуюся выемку выкладываем фиалковую смесь, раскладываем клубнику на тарелке, сверху укладываем чуть-чуть взбитых сливок и посыпаем сахарной пудрой.

6. Знаменитые французские макаруны, фиалковые с белым Шоколадом

Macarons à la violette et chocolat blanc

Рецепт фиалковых макарунов немного отличается от общепринятого.



Ингредиенты:

• 60 г яичных белков (2 шт.)

• 60 г молотого миндаля
• 110 г сахарной пудры
• 20 г сахара
• Пурпурный пищевой краситель
• Для ганаша из белого шоколада:
• 100 г белого шоколада
• 2 ст. л. жидких сливок
• 1 ч. л. фиалкового сиропа

Накануне кладем яичные белки в холодильник.

На следующий день нарезаем помельче белый шоколад и растапливаем его в кастрюльке на паровой бане с жидкими сливками. Выключаем огонь, добавляем фиалковый сироп, остужаем и ставим в холодильник.

Смешиваем молотый миндаль с сахарной пудрой и выкладываем на противень.

Ставим в разогретую до 150 °С духовку на 7 минут. Остужаем.

Взбиваем яичные белки с сахаром и красителем до загустения. Добавляем шпателем остывшую и просеянную смесь миндаля с сахаром. Хорошенько все смешиваем, выкладываем в кондитерский мешок и выдавливаем круглые плоские печенья на лист бумаги на противень, даем постоять 1 час.

Теперь в нагретую до 150 °С духовку ставим противень на 10 минут, вынимаем, остужаем.

Склеиваем две половинки печенья ганашем из шоколада. Получившиеся макаруны храним в холодильнике несколько дней.

Думаете, фиалки подходят только для десертов?

7. Карпаччо из черной редьки и редиса с фиалками

Carpaccio radis noir et rose aux violettes

Ингредиенты:

• ½ обычной черной редьки

• Несколько розовых редисок

• 15 орехов фундук

• 1 ч. л. морской соли крупного помола (в рецепте – fleurdesel, которую можно при желании купить и у нас, она не липкая и более крупная, но, в принципе, крупные кристаллы морской соли вполне подойдут)

• 1 ч. л. малинового уксуса

• 1 ст. л. масла грецкого ореха

• Несколько фиалок

Редьку моем и очищаем, нарезаем тонкими ломтиками. Редис промываем. Обжариваем без масла на сухой сковороде фундук.

Рубим его ножом крупными кусками.

Смешиваем масло грецкого ореха и малиновый уксус.

Тонко нарезаем ломтиками редис с кожицей.

Раскладываем ломтики редьки. Сверху размещаем маленькие ломтики редиса, посыпаем фундуком и солью, слегка поливаем смесью масла и уксуса.

Посыпаем свежими лепестками фиалки.

С ореховым маслом понятно, его можно купить в магазине, но вы спросите: где взять малиновый уксус?

Приготовить самим!

Сок нескольких ягод малины смешиваем с небольшим количеством яблочного уксуса, 50 на 50, в зависимости от того, сколько малинового уксуса нам потребуется.

Это экспресс-вариант.

Но малиновый уксус прекрасно подходит для заправки летних салатов, так что его можно приготовить более традиционным способом.

Ингредиенты:

- 500 г белого винного уксуса
- 300 г малины
- 1 ст. л. сахара

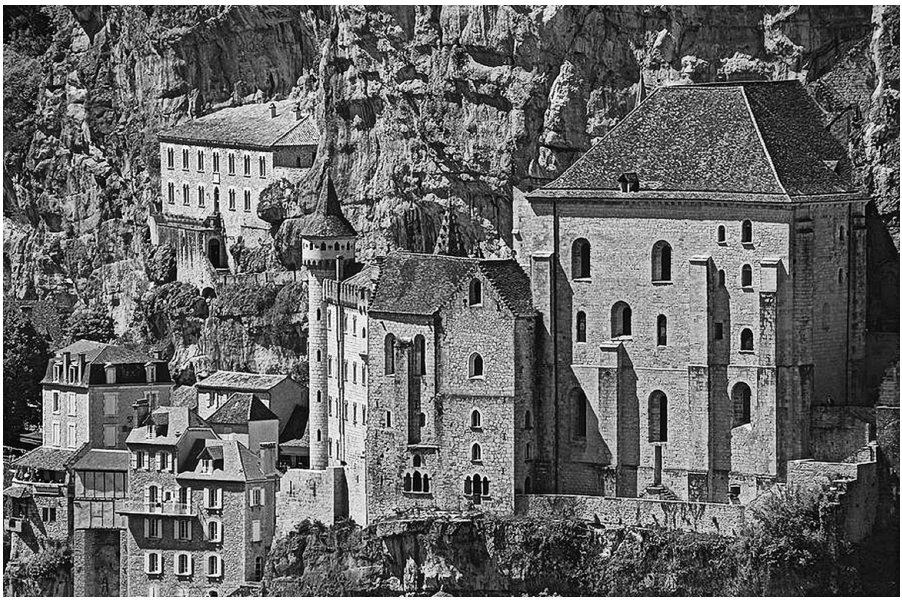
Выливаем уксус в кастрюлю и доводим до кипения, отставляем. Свежую или размороженную малину перекладываем в литровую банку, заливаем 10 мл горячего уксуса. Хорошенько разминаем венчиком или вилкой. Вливаем оставшийся уксус, остужаем.

Закрываем банку и оставляем крепко закрытой на неделю при комнатной температуре.

По истечении семи дней процеживаем содержимое через сито, хорошенько разминая-втирая. Полученный сок выливаем в кастрюлю и нагреваем с 1 ст. л. сахара, не доводя до кипения, давая лишь сахару полностью раствориться. Остужаем, выливаем в бутылку и храним в прохладном месте вдали от света.

Красоты и тайны: Каркассон, Рокамадур. Ренн-ле-Шато

Одно из самых посещаемых мест Франции – Рокамадур расположен не очень далеко от Тулузы. Порой его сравнивают с горой Мон-Сен-Мишель в Нормандии: узкие улочки так же поднимаются вверх, к собору и замку, только без морских приливов и отливов.



Рокамадур

Маленькая деревня слилась со скалой над узким каньоном. Чтобы подняться на самый верх, к базилике Сен-Савер и склепу Сент-Амадур, увидеть Черную Мадонну в часовне Нотр-Дам, придется преодолеть 200 ступеней.

Рокамадур фотогеничен, он во всей своей красе умещается на фотографии.

Дата основания Рокамадура неизвестна. В город потянулись паломники, когда в 1166 году тут была обнаружена древняя гробница с нетленными мощами, признанными останками христианского отшельника Святого Амадура.

Его отождествляют с библейским Закхеем, сборщиком налогов из Иерихона, который покинул Палестину, спасаясь от религиозных преследований, и прожил здесь отшельником до конца своих дней. Гробница отшельника и дала имя городу, он

стал скалой Святого Амадура – Romadour.

Около двух миллионов туристов и паломников ежегодно посещают деревню, где живет всего 600 человек.

Рокамадур состоит из трех частей: Cité Médiévale (Средневековый Город), Cité Religieuse (Религиозный Город) и Château (Замок).

Самый нижний уровень – Cité Médiévale – состоит из единственной улицы Grand Rue, которая начинается от Porte du Figuier, ворот Смоковницы, и тянется через всю деревню. На месте бывших постоялых дворов для паломников сейчас расположены отели, рестораны и множество сувенирных магазинчиков, как и в Монт-Сен-Мишель. Это убивает очарование старинной деревни, превращая ее в аттракцион, но что поделать, таковы реалии современного туризма.

Средний уровень – Cité Religieuse – религиозный центр города. Здесь находятся все главные сооружения: базилика Сен-Савер – Спасителя, крипта Святого Амадура. Паломники столетиями поднимались по лестнице на коленях, читая молитвы с четками в руках. Для современных путешественников есть лифт.

По легенде, статуя Черной Мадонны вырезана из дерева самим святым Амадуром, ей приписываются многочисленные чудеса. И когда Черная Мадонна совершает очередное чудо, сам по себе начинает звонить колокол.

Учитывая, сколько мраморных табличек с благодарностью и даров внутри святилища, Черная Мадонна действительно вершит чудеса, как и ее «сестра» в каталонском монастыре Монсеррат.

На самом верху стоит замок Рокамадур, к которому поднимаются по Via Dolorosa – «Дороге скорби», состоящей из 14 маршей, каждый из которых отмечен скульптурно-барельефной постройкой, напоминающей о Страстях Христовых, а на самом верху горы – «Иерусалимский крест».

Замок построен на самом краю верхнего плато горы в конце XIII – начале XIV века, это единственная часть деревни, недоступная туристам, замок находится в частной собственности. Можно пройти на смотровую площадку, бросив монеты в пропускной автомат, но разменять мелочь негде.

Главная легенда Рокамадура – легенда о Дюрандале: так назывался меч храброго рыцаря, неистового Роланда, героя многочисленных преданий и сказок, жившего с 736 по 778 год. Он получил меч от своего дяди Карла Великого, который, как гласит легенда, получил его от ангела Божьего.

Роланд сражался со своими людьми против сарацин у перевала Ронсево в Пиренеях. Смертельно раненный, не желая, чтобы меч попал в руки врага, он призвал на помощь Архангела

Михаила и бросил меч в небо. Меч приземлился в скале Рокамадура, за сотни километров от сражения.

* * *

Пожалуй, сама важная достопримечательность этих земель – город-крепость Каркассон.

Еще недавно я бы рассказывала, что находится он в области Лангедок-Руссильон, но после объединения областей под эгидой Тулузы и возвращения региону исторического имени Окситания земля Ланг д'ок вернулась к своим истокам.

Этот древний укрепленный город сегодня является объектом Всемирного наследия ЮНЕСКО.

Крепостная структура с 52 башнями является уникальным архитектурным объектом раннего Средневековья. Уже тогда она поражала своей мощью – на территории крепости могло разместиться десять обычных замков!

Каркассон называют «книгой в камне», в которой прослеживается история каждой эпохи и по которой можно наилучшим образом изучать историю военного зодчества от древних римлян до XIV века.

Крепость Каркассон

Римляне обосновались здесь во II веке до Рождества Христова, воздвигнув укрепленный лагерь небольшого размера на

месте древнего кельтского городища. Далее поселение расширялось, строились новые оборонительные сооружения. В документах Римской империи город упоминается уже в 20 году до Р. Х.

Последующие четыре столетия – время мира и благоденствия для Каркассона.

После падения Рима город был захвачен вестготами. Каркассон в течение 300 лет был их огромной «штаб-квартирой», до 725 года. За триста лет вестготы смогли восстановить и улучшить крепостные стены цитадели. Но в 725 году их выгнали из города сарацины. Именно с этим периодом связана самая популярная легенда Каркассона.

Пять лет вел осаду города Карл Великий, стараясь уморить голодом укрывшихся в неприступной крепости. Так и получилось, и осталась в живых лишь супруга царя Балаака, названная сегодня Дамой Каркас, она смастерила с десяток кукол-солдат и в течение нескольких дней обстреливала позиции штурмующих, переходя с места на место.

Та самая Дама Каркас

Когда остались лишь немного зерна и последняя свинья, Дама Каркас распорола ей живот, набила зерном и сбросила с крепостных стен. Карл Великий был ошеломлен этим жестом и приказал снять осаду.

От радости Дама Каркас начала играть на трубе. Император не слышал звука трубы, но его оруженосец сказал: «Сир, Каркас

зовет вас!» («Sire, Carcas te sonne!»). Так, по легенде, родилось название крепости – Каркассон.

Изображение Дамы Каркас сегодня можно увидеть на одной из колонн моста перед воротами Нарбонн.

К началу XIX века крепость Каркассона была заброшена и разрушалась. Писатель Проспер Мериме поднял общественное мнение на защиту уникального города, и в 1844 году к его реставрации и реконструкции приступил известный архитектор Виолле-ле-Дюк.

Иногда говорят, что если бы катары не были уничтожены, то Каркассон мог стать вторым Римом, так много последователей шло за катарами. Но у истории не бывает сослагательного наклонения, да и пишется она победителями.

В Сите де Каркассон стратегически разбросаны 22 колодца, которые когда-то использовались для снабжения жителей цитадели драгоценной водой. Большой колодец не только самый крупный, но и самый старый из них. Основание этого колодца восходит к XIV веку, а колонны относятся к эпохе Возрождения.

Одна из легенд рассказывает, что в колодце спрятаны сокровища из храма Соломона, раскопки не дали результата, но надежда все еще жива! Именно поэтому кроме обычных табличек для туристов в Каркассоне можно увидеть еще одну: «Раскопки запрещены». Сокровища многим не дают покоя.

* * *

Любителей теорий заговоров, альтернативной истории и книг Дэна Брауна в Окситании ждет деревня Ренн-ле-Шато. Здесь живет всего 60 человек и есть всего одно кафе, но ежегодно ее посещают около 80 000 человек.

Что влечет любителей мистики и просто любопытствующих в маленькую, довольно живописную, но обычную деревню на вершине холма?

В этой крохотной деревушке жил священник Беранже Соньер. И церковь, и дом священника были в таком плохом состоянии, что вновь назначенному кюре пришлось снимать жилье. В 1891 году он затеял ремонт своего обветшалого храма и обнаружил, что одна из старых колонн полая внутри. Там находились какие-то старинные свитки.

На первый взгляд там не было ничего интересного – отрывки из Евангелия на латыни, которые священник прочел без труда. Поэтому на находку поначалу не обратили особого внимания. Но вскоре оказалось, что Беранже Соньер в одночасье превратился в

богача, он заново отстроил храм, проложил к нему прекрасную дорогу и купил множество земель в окрестностях, став самым крупным землевладельцем в этих местах.

С одной стороны, вся эта история могла быть придумана хозяином местного отеля, который, устав от безденежья и отсутствия посетителей, пригласил местного журналиста и рассказал историю, что местный кюре нашел старый клад королевы Бьянки Кастильской. Народ потянулся в деревню, сделав владельца гостиницы богатым человеком.

Но с другой стороны, даже не вспоминая о фальсифицированной истории никогда не существовавшего Приората Сиона, нужно сказать, что места здесь всегда были интересны.

Неподалеку на возвышенности расположены руины фамильной резиденции Бертрана де Бланшфора, четвертого из великих магистров ордена тамплиеров середины XII века. Через Рен-ле-Шато проходит дорога, по которой в старину шли паломники и которая связывает Северную Европу с городом Сантьяго-де-Компостела в Испании. Совсем недалеко находятся и замки катаров, спасших свое великое сокровище и не побоявшихся пойти в огонь.

Священник отнес свитки епископу Каркассона, предварительно показав их нескольким кюре из ближайших деревень. Один из них впоследствии будет убит при невыясненных обстоятельствах.

И вот тут у кюре Соньер появляются большие деньги. Он восстановил церковь, построил башню Магдала (отсылка к Марии Магдалине) и виллу Бефания, на которой и стал жить с верной экономкой.

Церковь в Ренн-Ле-Шато была восстановлена весьма необычным образом, над входом в нее появилась загадочная надпись: TERRIBLIIS EST LOCUS ISTE («Страшно место сие»). На стенах церкви появились неканонические фрески, чьи сюжеты отличались от библейских.

Внутри, под купелью, он установил статую Асмодея, демона-хранителя оккультных сокровищ, по легенде – строителя храма Соломона. На алтаре появляется лишь одна статуя – Марии Магдалины, и весь комплекс по большому счету представляет собой место поклонения именно ей.

Тем не менее церковь была освящена епископом Каркассонским.

Многие говорили, что стоило войти внутрь храма, как тотчас возникала какая-то непонятная тревога.

Имеются свидетельства, что священник, пришедший

причастить умирающего Соньер, в ужасе выскочил из комнаты и на повторное приглашение прийти к нему ответил категорическим отказом. А экономка Соньер, Мари Денарно, по слухам, допущенная к его «тайне», стала впоследствии баснословно богатой и знаменитой дамой.

Возможно, Соньер шантажировал Ватикан, но не проще ли было от него избавиться? С уверенностью можно сказать лишь одно: священник обладал секретом, который мог перевернуть весь цивилизованный мир.

В этих местах давно шепотом рассказывают, что в Окситании находится могила Христа и Марии Магдалины, отсюда, собственно, и берут начало многочисленные версии альтернативной истории религии.

На эту тему написано много книг, а маленькая деревня Ренн-ле-Шато привлекает любителей тайн и мистических загадок со всего мира.

3 главных рагу Окситании

Невозможно рассказать обо всех интересных местах Окситании, да и увидеть их все за пару недель тоже не получится.

Римский город Ним и затерянные в Пиренеях живописные деревни, приморские городки Агд и Сет и прекрасные Безье и Нарбонн, виноградники Лангедока и канал Дю Мили, Пиренеи и Атлантический океан, долины рек Тарн и Гаронна, поля подсолнухов и замки, которых только в непосредственной близости от Маскарвиля я насчитала около двадцати, в каждой деревне, в каждом городке есть замок, а порой и не один.

Но есть замки особенные. И среди них – один, хранящий свои тайны и поражающий вошедших под его своды особой, ни с чем не сравнимой атмосферой…

Но сначала мы прервемся на обед и поговорим о традиционных рецептах Окситании!

* * *

La garbure – гарбюр, называемый и супом и жарким, популярен во многих областях Окситании, в Гаскони, в соседнем Перигоре.

Особенно он близок жителями Пиренеев, и даже в детективных романах Фред Варгас комиссар Адамберг заходит в традиционный ресторанчик, чтобы поесть гарбюра, и приводит с собой сослуживцев, заранее предупреждая, что надо любить капусту и вообще это суп не для всех.

Суровыми зимами в горах это идеальная еда, чтобы согреться и получить нужное количество калорий. Предупреждаю: ингредиентов столько, что проще махнуть рукой, чем долго и душевно варить настоящий пиренейский гарбюр, а вернее настоящую пиренейскую, ведь гарбюр – это «она».

1. Ла Гарбюр

La garbure

Ингредиенты:

• 1 крупная луковица
• 1 головка чеснока
• 1 ст. л. топленого свиного сала
• ¼ кочана савойской капусты
• 200 г картофеля
• 1 букет гарни, т. е. связка ароматических трав, лавровый лист, перец горошком
• 100 г сухой белой фасоли
• 300 г копченой грудинки
• 1 крупная морковка
• 3 гвоздички
• 1 небольшая репа
• 3 утиные ножки конфи (заменяем куриными)
• 1 стебель лука-порея (белая часть)

Фасоль промываем, заливаем большим количеством воды и оставляем на ночь. Утром сливаем воду, фасоль промываем под проточной водой, выкладываем в кастрюлю.

В кастрюлю с фасолью кладем травы и грудинку. Заливаем водой, накрываем крышкой и варим 40 минут.

Промываем и нарезаем тонкой соломкой капусту, лук-порей – кольцами, морковь, репу и картофель – небольшими брусочками.

Втыкаем гвоздички в очищенную луковицу и в неочищенную головку чеснока.

Разогреваем жир в сковороде, обжариваем в нем чеснок, лук (все это целиком) и лук-порей. Добавляем морковь и репу, гвоздику и тушим все вместе около 10 минут на медленном огне.

Перекладываем все в кастрюлю с фасолью, закрываем крышкой и варим почти до готовности фасоли.

Вынимаем лук и чеснок с воткнутыми гвоздичками.

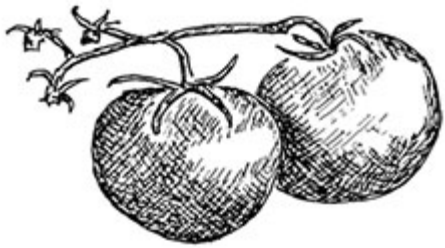
Добавляем картофель и капусту, разделываем утиные ножки на филе и выкладываем филе в кастрюлю.

Теперь варим до полной готовности фасоли, огонь средний, но жаркое должно заметно кипеть.

Подаем гарбюр на ужин холодным зимним вечером, никаких иных блюд на ужин подавать не принято.

2. Фасолевое рагу

Fèvolade (Fèvoulet), ragout de fèves fraiches



Ингредиенты:

• 1,5 кг свежей крупной фасоли (500 г очищенных бобов)
• 4 утиных бедра конфи
• 1 домашняя колбаска (по желанию)
• Небольшой кусочек свиной шкуры (для получения связующего вещества)
• 1 л куриного бульона
• 1 помидор
• 1 луковица
• 1 морковка
• 2 зубчика чеснока
• 1 букет гарни
• Соль, перец, гвоздика

В отличие от зимнего гарбюра это весенний рецепт, очень старый, его называют предком знаменитого кассуле.

Феволад легче и свежее, чем традиционный кассуле (к тому же более удобоваримый), это весенний рецепт, сезон фасоли, где свежесть молодых бобов прекрасно сочетается с нежностью утки.

Замачиваем фасоль с вечера.

Готовим конфи: натираем бедра крупной солью и осторожно поджариваем на сковороде, не удаляя жир, пока мякоть не станет нежной, а кожица – хрустящей. Жир сливаем в баночку и используем, когда захочется пожарить картофель.

Обжариваем домашнюю колбаску.

Обжариваем нарезанные лук и помидоры в очень небольшом количестве утиного жира.

Добавляем куриный бульон (50 мл), измельченный и очищенный от ростков чеснок, нарезанную мелкими кусочками морковь и немного шкурки.

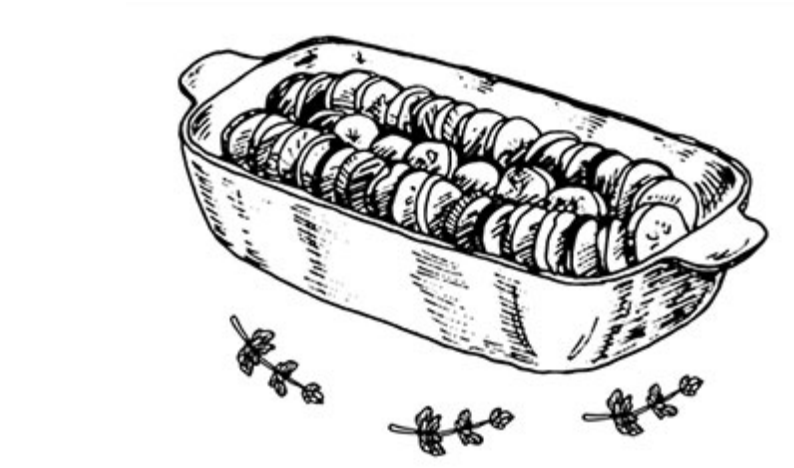
Кладем фасоль и тушим на медленном огне несколько минут, следя за тем, чтобы фасоль оставалась твердой, мешаем осторожно, чтобы она не разваливалась.

Приправляем солью и перцем и добавляем букет гарни, несколько гвоздичек.

В глубокую глиняную посуду для запекания выкладываем слоями половину фасоли, затем утиное мясо и нарезанную дольками колбаску, затем остальную фасоль и заливаем бульоном, который должен полностью покрыть фасоль.

Ставим посуду в духовку (150–180 °С) примерно на 35 минут, пока фасоль не станет мягкой. Если начнет пересыхать, можно добавить еще бульона.

Подаем горячим.



3. Аликуит, типичное рагу прошлых лет

L'Alicuit

Аликуит от мадам Жубер.

Рецепт аликуита («аликот» на гасконском диалекте) – это типичное тушеное мясо прошлых лет, которое готовили на фермах после тяжелой работы.

Это вкусное блюдо готовится маленькими кусочками, что следует из его названия на гасконском диалекте: ale y cot – с «крыльями и шейками».

В него шло все – даже головы и лапы утки, желудки, прочие потроха, шеи, и все это тушилось в бульоне с белым вином, морковью и оливками.

Результат настолько вкусен, что шутят, что к этому блюду надо обязательно подавать много салфеток, потому что в итоге все начинают вымазывать хлебом остатки, пачкая руки.

Аликуит подается с картофелем или с любым видом пасты. Рецепты передаются в семьях от матери к дочери.

Думаю, гасконец д'Артаньян прекрасно знал эту еду!

Ингредиенты:

• 3 морковки, нарезанные кружочками
• ½ банки нарезанных шампиньонов
• 5 зеленых оливок без косточек
• 5 средних картофелин
• 1 ст. л. муки
• 200 г любых субпродуктов (говяжьих, или куриных, или утиных) – печень, желудок, сердце
• 1 луковица
• 1 стакан белого сухого вина
• 1 репа (нарезанная тонкими ломтиками)

В сковороду кладем субпродукты с 1 столовой ложкой муки и перемешиваем. Обжариваем мясо. Затем разбавляем стаканом вина, как только оно почти выпарилось, добавляем немного горячей воды, тушим примерно 20 минут.

Пока мясо готовится, обжариваем лук, морковь и репу на сковороде и перекладываем к мясу, добавляем грибы вместе с небольшим количеством воды из банки, затем оливки (без воды).

Оставляем тушиться час на медленном огне. Незадолго до готовности добавляем нарезанный крупными кусочками картофель и доводим до готовности.

Тайное братство кассуле

И у него, как у многих пресыщенных людей, осталась в жизни лишь пара удовольствий: хорошая еда и вино.

Оноре де Бальзак

Во Франции, как и в Италии, существует множество гастрономических братств, призванных поддерживать и беречь традиции приготовления какого-то знаменитого местного блюда, или вина, или продукта.

Стать членом братства непросто, попасть туда можно только по рекомендации, надо что-то представлять собой в обычной жизни и вообще страстно любить гастрономию.

Члены братства поддерживают друг друга во всех сферах жизни, это нечто вроде престижного закрытого клуба, своего рода масонская ложа, святая святых для гурманов.

Первые братства увидели свет во времена Римской империи, но только в XII веке первое братство получило королевское одобрение. Это было братство виноградарей Conseil des Echansons, занимавшееся выращиванием виноградной лозы и поставками хорошего вина для знати.

Чуть позже, в 1248 году, Луи Святой одобрил создание в Париже корпорации Mestier des Oyers (обжарщиков гуся). Это предок Chaîne de Rôtisseurs, Братства обжарщиков, возрожденного в 1950 году. Братства создавались с целью защиты своей профессии и помощи тем мастерам, кто болен и не может более работать. Со времен Средневековья они стояли на защите качества своей продукции, многие братства были религиозными, некоторые сохранили эту связь до сегодняшнего времени.

«Во имя свободы предпринимательства» братства были запрещены в 1791 году законом Шапелье. На этом категорически настаивал Робеспьер, и братства перестали быть обязательной частью французской гастрономии.

Лишь небольшая часть братств так и не распалась, сохранив свои традиции, порой тайно. Среди братств, чья традиция никогда не прерывалась, братство Saint Fiacre, существующее со времен Средневековья и объединившее тех, кто занимался садоводством и огородничеством.

В послевоенные 50–60-е годы качество жизни французов стало налаживаться, возродился вкус к гастрономическим

удовольствиям, вернулось понятие art de vivre. И начали возрождаться братства, возникла необходимость защиты местных традиционных продуктов от общего промышленного усреднения, это было важно и для развития туризма.

Сегодняшние братства – это ассоциации, решившие встать на защиту местных продуктов, гастрономических традиций и «искусства жить». Большинство из них «вакхические» – винные братства, следом идут братства, защищающие конкретный продукт и способ приготовления, и, наконец, братства гастрономов или гурманов. Во всех случаях это объединение людей, имеющих общую цель – сохранение французского гастрономического наследия.

Для многих братств важными составляющими являются древний французский язык, костюмы, церемонии, в такие братства нельзя попасть за деньги, как во многие более новые ассоциации. Ведь не секрет, что некоторые братства субсидируются производителями какой-либо продукции или привлекают средства через принятие новых членов.

Но подлинные исторические братства на это не идут. Они считают, что эмоциональная, историческая составляющие не менее важны, это и придает очарование французским гастрономическим традициям. И если судьи и адвокаты на протяжении веков сохранили свою «униформу», то почему не поступать так же тем продавцам и гастрономам, которые хотят внимания к своим традиционным продуктам!

Вступление в братство – большая честь. И выбор лучшего продукта, например, Перигорским братством паштетов, – большая честь для производителя, признанного лучшим.

Братства Центрального региона Франции в 1996 году обратились в Юнеско с просьбой о признании, но потребовалось несколько лет, чтобы французская кулинария была признана нематериальным наследием человечества. Тот самый первый запрос был инициирован двумя братствами: братством Val de Claise Le Cushion d'Amour и братством Tire-Douzils de la Grande Brosse.

* * *

В Окситании существует несколько подобных братств – винных, гастрономических, исторических и эпикурейских. «Все мы эпикурейцы, – говорят здесь, – все мы любим хорошую еду и хорошее вино».

28 ноября 1992 года в Нарбонне была создана Академия

Братств Лангедока и Руссильона.

* * *

От Пиренеев до Роны, от Севенн до Средиземного моря существуют более 80 братств, продвигающих южную культуру и гастрономию.

Некоторые из этих братств очень старые. La Commende Majeure du Roussillon было основано 26 июля 1374 года Жаком I Майоркским и подтверждено в его привилегиях Педро IV Арагонским, а L'Antiqua Canfraria de Sant Andiu de la Galiniera начало свою историю в 1140 году!

Les Amis du Vin впервые собралось попробовать лучшие вина в 1592 году в семейной гостинице Сезара Санкетта недалеко от городка Шамберт в Монпелье.

L'ordre de la boisson de la Stricte Observance – Орден напитка строгого соблюдения – одно из старейших братств Гарда.

Многие из этих братств представляют вина, урожаи и наименования: Seigneurs des Corbières, les Compagnons du Minervois и множество других; братство Les costières de Nimes выбрало своим девизом слова «Сила и элегантность».

Другие братства связаны с продуктами этой земли или с гастрономическими традициями, например Les Chocolats Catalans, братство каталонского шоколада, или Les Gentes Dames de Vatel – Благородные Дамы Вателя, связанные с кулинарией, и т. д.

У каждого из этих братств есть свой церемониал, свой исторический костюм, свои знаки и стяги и свои дипломы. Каждый год они проводят капитул, куда приглашают выдающихся личностей из литературного, артистического, музыкального, политического и экономического мира.

Каждый год в одном из пяти департаментов Лангедок-Руссильона проводится большой сбор. Во время церемонии щит Академии Братств передается братству, представляющему Академию на следующий год.

Академия активно участвует в продвижении вин и продуктов, наследия и культуры Окситании. Она посол традиций региона во Франции, Европе и во всем мире.

* * *

Пожалуй, самым главным и известным блюдом Тулузы и Окситании является кассуле. Это жаркое (рагу) вписано золотыми

буквами в гастрономическую историю Франции.

Самое лучшее, самое традиционное и идеальное кассуле готовят в одном месте – городке Кастельнодари на берегах канала дю Миди.

Именно здесь создано Великое Братство Кассуле из Кастельнодари.

Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary создано 17 января 1970 года. Братство состоит из двух групп: активных членов, называемых рыцарями и пэрами, и почетных членов, называемых сановниками.

Большой совет состоит из Великого Магистра (Президента), двух Grand Cancellier (вице-президенты), Grand Chamberlain (секретарь), Grand Argentier (казначей) и Grand Ordonnateur (церемониймейстер).

Первое официальное представление Братства состоялось 18 апреля 1970 года.

Цели Братства – служить престижу гастрономии своей территории, распространять и защищать традиции и качество.

В 2000 году Grande Confrérie du Cassoulet, CROC (ассоциация, объединяющая регби и футбол) и город Кастельнодари были организаторами фестиваля Fête du Cassoulet, первого в истории официального праздника кассуле.

Начиная с 2002 года это мероприятие стало очень популярным, около 60 000 человек посещают его за три дня празднования.

В рамках этого фестиваля кассуле можно попробовать в любое время, в любом месте города, в праздничной обстановке с бесплатными концертами, оркестрами, рынками для гурманов, парадом цветов.

Маленький городок Кастельнодари находится на полпути между Тулузой и Каркассоном, в часе езды от моря и Пиренеев, он имеет богатую историю как свидетель многовековых исторических событий, сохраняющий свои сельскохозяйственные и кулинарные традиции на протяжении веков.

В Средние века Кастельнодари был записан в документах как Castellum novum quod cognominateur Arri, что означало «Новый замок по прозвищу Арри». Арри – уменьшительное от хозяина местного замка сеньора Ариуса.

В конце XVII века в Кастельнодари было немногим менее 5000 жителей, сегодня здесь живет более 12 000 человек.

Традиционный, идеальный, вымеренный и выверенный рецепт лучшего в мире кассуле из Кастельнодари заверен нотариально.

Сама форма для приготовления кассуле – так называемый

кассоль – была изобретена итальянским гончаром (куда ж французская кухня без итальянцев!) в XIII веке. У нее заостренная форма для лучшего сохранения тепла, и сегодня две мастерских в городе все еще производят кассоли.

Согласно преданию, кассуле родился во время Столетней войны.

Легенда XVI века гласит, что во время осады Кастельнодари англичанами жители, которым грозил голод, собрали все, что у них было, чтобы прокормить солдат местного гарнизона. В большой миске варили сало, свинину, фасоль, сосиски, мясо. Набравшись сил, защитники города прогнали захватчиков.

В каждом месте есть свои деликатесы,
Их хвалят хорошими песнями.
В Лаграссе есть серые куропатки,
Вилласавари лакомится своими дынями,
Альби позолотил свои гимблетты (печенье),
Только в Кастельнодари есть кассуле, —

поется в старой народной песенке.

В 1929 году Проспер Монтанье, знаменитый шеф-повар из Парижа, написал в своей книге об окситанской кухне: «Кассуле – бог окситанской кухни. Бог в трех лицах: бог-отец, кассуле из Кастельнодари, бог-сын, который является сыном Каркассона, и святой дух, который является сыном Тулузы».

Конечно, без специальной формы для запекания настоящего кассуле не получится, там выверено все: и как должен выходить пар, и как должно сохраняться тепло, а еще нужны особые бобы, растущие только в этой области Франции.

Но я не могу не привести здесь рецепт идеального кассуле!

– Кассуле неплох, – сказал граф, вдыхая горячий аромат, – конечно, если он хорошо приготовлен, но это абсолютно зимнее блюдо.

Кассуле

Cassoulet

Ингредиенты:

• 350–400 г сухих бобов

• Конфи из 2 утиных или гусиных ножек, разрезанных пополам

• 4 (80 г) тулузских свиных колбаски

• 4 куска свинины по 50 г, взятых из голени, лопатки или грудки

• 250 г свиной шкуры

• Немного соленого бекона

• 1 тушка утки или несколько свиных костей

• Лук и морковь

Накануне:

Замачиваем сушеные бобы на ночь в холодной воде.

На следующий день:

Сливаем воду, кладем фасоль в кастрюлю с 3 литрами холодной воды, доводим до кипения и варим 5 минут. Выключаем огонь, сливаем воду и убираем фасоль.

Делаем бульон из еще 3 литров воды, шкуру нарезаем крупными полосками, тушку птицы – на порционные куски, добавляем тушку утки или свиные кости, все это кладем в воду, добавляем немного лука и моркови. Приправляем солью и обильно – перцем. Варим бульон в течение часа, после чего процеживаем и выбрасываем шкурку. В этом бульоне варим бобы, пока они не станут мягкими, но еще останутся целыми. Для этого требуется около часа кипячения.

Пока фасоль варится, готовим мясо.

В большом сотейнике удаляем на медленном огне жир с кусочков конфи, откладываем конфи.

В оставшемся жире обжариваем тулузскую колбаску и откладываем.

Обжариваем куски свинины, которые должны стать золотисто-коричневыми, перекладываем к остальному мясу.

Сливаем воду с фасоли и держим бульон в тепле. Добавляем к бобам несколько зубчиков чеснока и измельченный соленый бекон.

И вот теперь пришло время «сборки» кассуле.

Для этого используется глубокое терракотовое блюдо (кастрюля-кассоль или блюдо из обожженной глины), которое называлось «кассоло» (сегодня «кассоль») и которое дало название кассуле, если его нет – а у нас его нет! – нам понадобится глубокая терракотовая форма для запекания в духовке.

Выстилаем дно формы кусочками свиной шкурки, добавляем около трети фасоли, выкладываем мясо и сверху – всю оставшуюся фасоль.

Колбаски вставляем в фасоль так, чтобы их верхняя часть виднелась, выступала наружу.

Теперь наливаем бульон, который должен прикрыть фасоль. Перчим и выкладываем сверху немного утиного жира для подрумянивания.

Ставим в духовку при температуре 150 °С/160 °С на 2–3 часа.

Во время запекания наверху образуется золотисто-коричневая корочка, которую придется протыкать несколько раз. В старину говорили, что протыкать надо обязательно 7 раз!

Если будет сильно пересыхать, можно добавлять понемногу бульон.

Кассуле можно приготовить с вечера. В этом случае перед подачей оно разогревается в духовке при 150 °С в течение полутора часов перед подачей на стол. При этом обязательно надо добавить немного бульона, в крайнем случае – воды.

Подают кассуле кипящим, прямо в форме для запекания и не помешивают.

Вино из одуванчиков

Обычно я почти не завтракаю: кофе, сок, йогурт – это максимум, что я в состоянии проглотить утром. Добавь круассан, и получится типичный французский или итальянский (лишь назови круассан «корнетто») завтрак.

Но зная, что впереди долгий день с множеством поездок, мадам Жубер заранее предупредила, что без плотного завтрака не отпустит.

Я зашла на кухню одновременно с мадам Жубер, в руках у нее был небольшой букет одуванчиков.

– Вы хотите поставить их в вазу? – обрадовалась я маленьким летним солнышкам. Мадам Жубер посмотрела на меня как на болящую, с сожалением и грустью:

– Это ж на омлет!

– Одуванчики???

– Конечно! Не тратьте деньги на рукколу с рынка, листья молодого одуванчика ничем не отличаются, там столько витаминов! Но чем моложе одуванчик, тем лучше, упусти самые ранние, и все, листья станут горькими на вкус. Собирай их до того, как появятся цветки.

– Вы случайно вино из одуванчиков не делаете? – хотела я пошутить, но мадам Жубер не читала Брэдбери:

– Записывай.

Вино из одуванчиков

Le vin de pissenlit

Ингредиенты:

- 4 л кипятка (это 16 обычных стаканов)
- 16 чашек цветков одуванчика
- 3 нарезанных лимона
- 3 нарезанных апельсина
- 5 ½ стакана сахара
- 1 ст. л. сухих дрожжей

В большой емкости из стекла или керамики хорошо промытые цветки заливаем кипятком. Оставляем на 48 часов при комнатной температуре в темном месте.

Через 2 дня пропускаем через очень мелкое сито в кастрюлю, оставшееся отжимаем, чтобы вышла полностью вся жидкость. Отжатые цветки выбрасываем.

В большой кастрюле доводим жидкость до кипения, добавляем лимоны, апельсины и сахар, по желанию можно бросить пару горстей изюма, затем кипятим 30 минут.

Выливаем смесь в стеклянную или керамическую посуду, даем ей остыть до комнатной температуры, в горячей воде дрожжи разрушатся.

Всыпаем дрожжи, закрываем отверстие марлей и оставляем на 3 недели при комнатной температуре в темном месте, помешивая раз в день до тех пор, пока брожение не прекратится, пузырьки не будут образовываться.

Пропускаем через мелкое сито обратно в предварительно промытую емкость. Даем постоять 2–3 дня, чтобы осадок сел на дно.

Переливаем в стерилизованные бутыли и закрываем. Выдерживаем в прохладном темном месте 2–3 месяца. И только тогда подаем.

– И вот что самое важное, – сказала мадам Жубер, – собирайте одуванчики только там, где уверены в отсутствии пестицидов и прочих вредных веществ. Используйте только сами бутоны, не оставляя ничего зеленого, и не бойтесь, если пальцы станут желтыми после обработки.

Если в доме нет мелкого сита, выстелите дуршлаг или сито несколькими слоями марли или воспользуйтесь кофейным фильтром.

Собирайте бутоны одуванчика в солнечный день: они будут раскрытыми и свободными от насекомых.

Рассказывая, мадам Жубер тщательно промыла одуванчики под сильной струей воды, ловко оторвала желтые головки, и отложила их на разделочную доску.

Затем налила в сковороду оливковое масло и, когда оно закипело и запузырилось, бросила туда желтые головки и немного прикрутила огонь.

Оставив их на плите готовиться, она взбила вместе четыре яйца в небольшой мисочке, попробовала вилкой одуванчики и, убедившись, что они стали мягкими и податливыми, вылила в сковороду яйца, добавив к ним две столовые ложки теплого молока. Посолила и кивнула мне на большой стол:

– Позавтракать можно и здесь, ладно уж, не буду накрывать в столовой.

Омлет, посыпанный только что натертым сыром и свежемолотым перцем, оказался очень вкусным, хотя я с опаской попробовала его главное содержимое.

* * *

Каждый приход на кухню к мадам Жубер обогащал меня идеями, которые мне никогда бы и в голову не пришли!

Я узнала, что в отсутствие холодильника продукты раньше заворачивали в крапивные листья, чтобы они дольше оставались свежими, а птицу еще и внутри листьями набивали, а потом убирали в прохладное место, яйца же хорошенько смазывали оливковым маслом.

Для идеального соуса айоли или домашнего майонеза оливковое масло сначала сильно взбивают и лишь потом добавляют в соус, а для предотвращения появления плесени в варенье, прежде чем закрыть банку, его посыпают тонким слоем сахарной пудры.

Фрукты в корзине на кухне замка долго остаются свежими,

потому что мадам Жубер кладет в корзину разрезанную винную пробку! Пробка впитывает лишнюю жидкость, и фрукты не гниют.

Чтобы картофель не прорастал, его надо хранить в темном и сухом месте, а в пакет с картошкой положить пару яблок.

Однажды я застала мадам Жубер за резкой лука, она лишь кивнула мне и что-то промычала, отмахиваясь, и молчала, словно в рот воды набрала. Так и оказалось! Дочистив последнюю луковицу, она сплюнула воду и заявила, что надо набрать в рот воды, пока режешь лук, и тогда не будет никаких слез! Это сейчас советуют положить луковицы на пять минут в морозилку, прежде чем начать чистить, во времена ее детства морозилок не было, так и привыкла она воду в рот набирать.

Советы мадам Жубер:

• Если переперчили блюдо или положили слишком много специй, просто добавьте в кастрюльку картофель, он впитает все специи, и еда снова станет сьедобной, а если пересолили, такую же роль сыграет кусочек хлеба.

• Если вы собираетесь делать тесто, но забыли заранее вынуть масло из холодильника, не расстраивайтесь, просто натрите его на терке и дальше можете добавлять его так же, как мягкое.

• Чтобы избавиться от запаха рыбы или другого блюда с резким запахом на кухне, просто поставьте там ненадолго блюдечко с белым уксусом, он впитает все запахи.

• Чтобы легко натереть овощи на терке, смажьте ее оливковым маслом!

Но берегите пальцы, которые тоже будут скользить, лучше всего наколоть овощи на вилку и так натирать.

• Чтобы получились идеальные взбитые сливки, берите их жирностью не менее 30 %, и… положите венчик и посуду, в которой будете взбивать сливки, в морозилку на несколько минут.

• Чтобы овощи после варки сохранили яркий цвет, варите их в… газированной воде.

• Чтобы тесто не прилипало при раскатывании, положите его на лист бумаги для выпечки, накройте другим листом и раскатывайте скалкой поверх бумаги.

• Чтобы фрукты или кусочки шоколада для торта не оседали на дно формы для выпекания, положите их в мешочек для заморозки. Добавьте немного муки и хорошенько встряхните, чтобы они все были покрыты мукой. Теперь при добавлении в тесто мука позволит им остаться на поверхности.

• Чтобы суфле было воздушным, при взбивании яичных белков добавьте чайную ложку кукурузного крахмала. Результат

вас порадует.

– Можно записать множество рецептов, но ни одна кулинарная книга не передаст вам секреты, которым научили в семье, – сказала мадам Жубер. – Иногда важны не ингредиенты, а маленькие хитрости, о которых в рецепте не прочтешь. Например, такая: если хочешь получить идеальное яйцо всмятку, как только выключила огонь, сразу клади их в холодную воду. Так предотвратится дальнейшее запекание желтка от тепла.

Мадам Жубер поделилась и женским советом для красоты, научив простому способу избавления от темных кругов под глазами. Надо всего-то нарезать лимонную мякоть на кусочки и залить оливковым маслом, хорошенько раздавить, перемешать, нанести смесь под глаза и оставить на 20 минут. Ежедневное нанесение – и через две недели от темных кругов не останется и следа. И ведь никак не соберусь!

– А у вас есть любимые с детства блюда, что-то, что готовила ваша мама или бабушка, а теперь готовите вы?

– Конечно, есть, – заулыбалась мадам Жубер. – Мы всегда пекли шоколадный пирог, я испеку его к ужину на днях, а еще это курочка-кокот и… – она задумалась и улыбнулась еще шире, – перловый суп, как варили в старину.

Суп по-старинному

Soupe à l'ancienne

Ингредиенты:

- 150 г перловой крупы
- 150 г грудинки или бекона
- 3 морковки
- 1 стебель сельдерея
- 1 стебель лука-порея
- Немного оливкового масла
- Немного сливочного масла
- Щепотка мускатного ореха
- Соль и перец по вкусу

Замачиваем перловку в горячей воде на 1 час.

Очищаем овощи, моем их и нарезаем небольшими кубиками.

Обжариваем их в сковороде с высокими бортами в небольшом количестве сливочного масла и сбрызгиваем оливковым маслом. Добавляем нарезанный кубиками бекон, перемешиваем, оставляем на несколько минут, но не даем подрумяниться. Теперь сливаем воду с перловки, хорошо ее встряхиваем в дуршлаге, чтоб не было лишней жидкости, затем добавляем перловку к бекону и овощам, заливаем 2 л воды, накрываем крышкой и тушим 1 час на медленном огне.

Через час все перемешиваем, подсаливаем, перчим, добавляем щепотку мускатного ореха и ненадолго оставляем в теплом месте перед подачей.

Суп подается с куском поджаренного деревенского хлеба, и, по совету мадам Жубер, можно добавить 1 ч. л. крем-фреша в каждую тарелку.

Курочка кокот

Poulet cocotte

Ингредиенты:

• 1 курочка, разделанная на 12 частей, или разделанные куриные бедрышки
• 3 ст. л. оливкового масла
• 150 г молодого мелкого лука
• 150 г копченого бекона или грудинки
• 40 г сливочного масла
• 150 г шампиньонов
• 10 мл сухого белого вина
• 200 мл куриного бульона
• Соль, перец по вкусу

В сковороде обжариваем кусочки курицы в разогретом оливковом масле. Бекон нарезаем кубиками. Обжаренные до золотистой корочки кусочки курицы вынимаем из сковороды и обжариваем там бекон и мелкие луковички целиком.

Добавляем нарезанные шампиньоны и возвращаем кусочки курицы.

Вливаем белое вино, как выпарилось – бульон. Солим, перчим, накрываем крышкой и тушим 30 минут.

Шоколадный пирог

Le gâteau au chocolat

Ингредиенты:

- 150 г темного шоколада
- 250 г сахара
- 100 г муки
- 200 г сливочного масла
- ½ пакетика разрыхлителя
- 6 яиц
- 50 г сахарной пудры

Разогреваем духовку до 180 °С.

Растапливаем шоколад с маслом.

Разделяем белки и желтки, с желтками смешиваем сахар, разрыхлитель и муку.

Теперь добавляем растопленную смесь шоколада и масла.

Взбиваем белки, добавляем к тесту.

Смазываем маслом форму для торта (мадам Жубер посыпает форму небольшим количеством сахара, чтобы края пирога были немного карамелизированы), выливаем тесто в форму.

Выпекаем 45 минут при 180 °С, в последние 10 минут накрываем торт алюминиевой фольгой, чтобы верх не пропекся слишком сильно. Степень готовности проверяем ножом, прокалываем им торт, и лезвие должно выйти чистым. Достаем пирог из духовки и даем остыть.

Когда пирог остынет, посыпаем сахарной пудрой.

Тайны замка Монсегюр

Une seule foi, une seule langue, un seul cœur.

Одна вера, один язык, одно сердце.

Окситанская поговорка

Нет одного бога, есть два, которые оспаривают господство над миром. Это бог добра и бог зла. Бессмертный дух человека устремлен к богу добра, но бренная его оболочка тянется к темному богу. Так говорили катары.

Собственно, как говорили – основы их учения историки собирают по крупицам: что-то находят в хрониках, что-то – в обрывках книг, что-то – в протоколах Инквизиции. А последняя постаралась уничтожить все, что связано с «катарской ересью».

До наших дней сохранились два богословских трактата и три «ритуала».

Один из этих трактатов хранится во Флоренции – это «Книга о двух началах». Этот латинский манускрипт, датированный примерно 1260 годом, представляет собой резюме фундаментального труда, написанного катарским доктором Джованни де Луджио из Бергамо приблизительно в 1230 году.

Другой трактат, обнаруженный в Праге в 1939 году, является латинской копией манускрипта, первоначально написанного на окситанском языке в начале XIII столетия, автором которого считают Бартоломью де Каркассона. Сохранились также Латинский ритуал во Флоренции, Провансальский ритуал – в Лионе, содержащий полный перевод Нового Завета на окситанский язык, и еще один Ритуал на окситанском, находящийся в Дублине. Каждый из этих документов датируется приблизительно 1250 годом.

Земной мир катары считали царством зла, а мир небесный, где обитают души людей, – царством добра.

Священным Писанием в катаризме признавался Новый Завет, составлявший основу вероучения катаров, в особенности Евангелие от Иоанна. Большое значение также придавалось Посланиям апостола Павла.

Катары высмеивали религиозные предрассудки: «Это не Бог дает такой прекрасный урожай, а работа на земле» или «Зачем ты простираешься перед этой статуей? Разве ты забыл, что это человек взял кусок дерева и вырезал ее с помощью железных

орудий?»

С их точки зрения, все человеческие души: мужчин и женщин, богатых и бедных, еретиков и прелатов, неверных и евреев – были благими и равными между собой и имели божественное происхождение. И всем им без исключения было открыто обетование спасения по милосердию Божьему.

Катары считали, что на самом деле Сын Божий пришел в этот мир не для того, чтобы искупить первородный грех Своей жертвой и смертью на кресте, но для того, чтобы напомнить людям, что их Царство не от мира сего, и научить их спасительному таинству, которое навсегда избавит их от зла и от времени. Это таинство крещения Святым Духом, Утешителем, переданное Христом Своим апостолам.

Учение катаров отвечало на многие вопросы, на которые последователи католической церкви не могли получить внятного ответа. Бог добра – это бог высшего мира, он не замечает мира земного, который управляется богом зла, и не должен давать ответы на просьбы. Вопрос лишь в том, насколько праведно ты живешь, и тогда твоя душа окажется в вечном мире, управляемом богом добра. Если же ты не сдал свой «экзамен», то возвращаешься в мир зла снова и снова, «оставаясь на второй год», пока не научишься жить так, как это положено. Счастье – в высшем мире, а в этом мире ты обречен страдать.

Катары проповедовали истины, отзывавшиеся в сердцах людей. Простые люди просили благословения «совершенных» – parfait, давших обет аскетизма, отказавшихся от имущества и радостей жизни. За это им были открыты все тайны Света. Детьми Света называли их тогда.

Прочие приверженцы учения назывались «профанами», просто верующими, они жили обычной жизнью, стараясь лишь жить как добрые христиане.

До сих пор так и не установили, откуда проникла в Южную Францию катарская «ересь». Первые ее следы появились в этих краях в XI веке.

* * *

Юг был независим от Франции и состоял из двух обширных территорий – графства Тулуза и маркизата Прованс. Правил землями граф Раймунд VI Тулузский, граф Сен-Жиль.

Номинально он считался вассалом французского и арагонского королей, а также императора Священной Римской империи, но по богатству, влиятельности и знатности граф

Тулузский не уступал большинству европейских правителей.

Здесь считали французов чужаками-пришельцами, здесь говорили на своем языке, сюда в первую очередь попадали рыцари, вернувшиеся из крестовых походов с далеких мусульманских земель.

Именно здесь и появилась катарская «ересь», которая настолько быстро завоевывала сторонников, что еще немного – и на земле появился бы новый Рим. Само слово «катары» появилось гораздо позже, произошло оно от греческого слова καθαρός – «чистый». Сами катары называли себя Bons Hommes – «добрые люди» или Bons Chrétiens – «добрые христиане».

С детьми катары разговаривали как с равными, пытались научиться их наивному чистому взгляду на мир, повторяя евангельское: «Будьте как дети».

Катары не боялись смерти и не умирали – пресуществлялись, о чем рассказывали протоколы Инквизиции: «Ушедшие братья возвращаются, молятся вместе с нами, вкушают из одной Чаши, а затем благолепно исчезают».

Священной Книгой для катаров был Новый Завет, Бога Ветхого Завета они считали богом зла – карающим, узурпировавшим власть, в то время как истинный Бог – это любовь. Истинная церковь – внутри, «царствие небесное внутри нас».

Новую веру принимали не только простые люди, но и аристократические семьи. Большинство знатных семейств Лангедока, Гаскони, Тулузы присоединились к Детям Света.

Принимая во внимание процветание и богатства южных земель и угрозу, которую несло католической церкви учение катаров, нетрудно догадаться, что сильные мира сего во главе с папой римским должны были объявить войну катарам. Французские короли давно засматривались на Юг.

* * *

Первое столкновение католиков с «еретиками» произошло 14 января 1208 года на берегу Роны.

Граф Тулузский был объявлен еретиком и последователем сатаны. Был брошен клич: «Катары – гнусные еретики! Надо огнем выжечь их, да так, чтобы семени не осталось…»

Именно тогда для борьбы с катарами была создана Святая Инквизиция, которую папа подчинил ордену доминиканцев – «псам господним» (Dominicanus – domini canus – «господни псы»).

Впервые в истории начался крестовый поход, направленный

против единоверцев. Бытует история о том, что на вопрос солдата, как отличить катаров от добрых католиков, папский легат Арнольд да Сато ответил: «Убивайте всех: Бог своих узнает!»

На процветающие земли юга пришла война. Только в городе Безье было убито 20 тысяч человек, уничтожали целые города.

Катары укрывались в неприступных замках на скалах. Сегодня руины замков – туристическая «завлекалочка» этих земель. Сюда приезжают любопытствующие, пишущие в интернете отзывы из серии «ничего особо интересного, руины, это надо интересоваться историей», и паломники – люди, приезжающие из-за особой мистической атмосферы, которая окружает старые крепости, словно орлиные гнезда, примостившиеся на верхушках неприступных гор.

Называя катарскую веру ересью, современный мир активно использует ее для развития туризма.

Сыновьями Каркассона называют руины катарских замков, а на здании аэропорта этого города вместо названия «Каркассон» написано: «Земля катаров».

* * *

Четыре разрушенных катарских замка, четыре хранителя долины Орбьель у деревни Ластур – уникальный оборонительный комплекс в красивейшем месте. Отсюда рукой подать до Каркассона.

Дорога к четырем замкам Ластура

У каждого из замков свое название: Кабаре (Cabaret), Сюрдеспин (Surdespine) и Башня Королевы (Tour Régine) образуют одну крепость, четвертый замок – Кертинье (Quertinheux) стоит на отдельной вершине холма рядом.

Хотя это единый комплекс, четыре замка сами по себе самостоятельны. Кажется, что это продолжение скал.

У подножия замка археологи нашли хорошо сохранившуюся средневековую деревню.

Когда-то построенные сеньором этих мест – графом Кабаре – три замка были разрушены во время альбигойских войн вместе с деревней, впоследствии король Людовик Святой построил четвертый замок – Башню Королевы.

Замки были окончательно заброшены во время Французской революции.

Сегодня лишь руины смотрят на долину с 300-метровой высоты, замки застыли в вечности, храня память о своих владельцах, приверженцах уничтоженной христианской религии.

* * *

Замок Фуа так и просится на открытку – его башни возвышаются на скалистом холме над одноименным городком в

Южных Пиренеях.

Интересно, что однажды замок посетил капитан королевских мушкетеров – граф де Тревиль, известный всем по роману Александра Дюма.

Это уже совсем не руины, а красивый и хорошо сохранившийся замок с ошеломительным видом на долину, красные черепичные крыши и треугольные горы, словно пирамиды, вырастающие из земли. В этот замок отправила своих героев Кейт Мосс, автор интересной книги о катарах «Лабиринт», но на самом деле никакого особого значения для катаров он не имел, в отличие от замка Тарн, одного из самых неприступных.

* * *

Название замка Тарн происходит от латинского terminus и значит примерно «конец света». Сеньор этих земель Раймон де Терм покровительствовал катарам; его замок выдерживал осаду больше года, но пал из-за нехватки питьевой воды в 1210 году. Защитники замка были уничтожены, Раймон де Терм захвачен и отправлен в тюрьму, а его сын – рыцарь Оливье де Терм – лишен имущества и отправлен по миру.

Сегодня можно увидеть лишь стены и остатки часовни с бойницей.

В замке Пюивер проходили знаменитые состязания трубадуров, замок Пюилоран был единственным, не сдавшимся во время альбигойских войн против катаров, но позднее его захватил Людовик Святой.

И вот мы подобрались к самому загадочному замку катаров, герою множества книг, до сих не дающему покоя историкам и любителей тайн, – замку Монсегюр.

* * *

Это место в народе звали проклятым местом на святой горе. Здесь рассказывали легенды о Персифале и Святом Граале, о волшебном замке и таинственных сокровищах катаров.

Необычное происшествие случилось здесь в XX веке. В 1944 году в ходе упорных боев союзники отвоевывали ранее занятые немцами места. Остатки 10-й немецкой армии осели в замке Монсегюр. Четыре месяца продолжалась осада неприступного замка. Наконец после массированных бомбардировок союзники пошли на штурм. Замок был разрушен практически до основания.

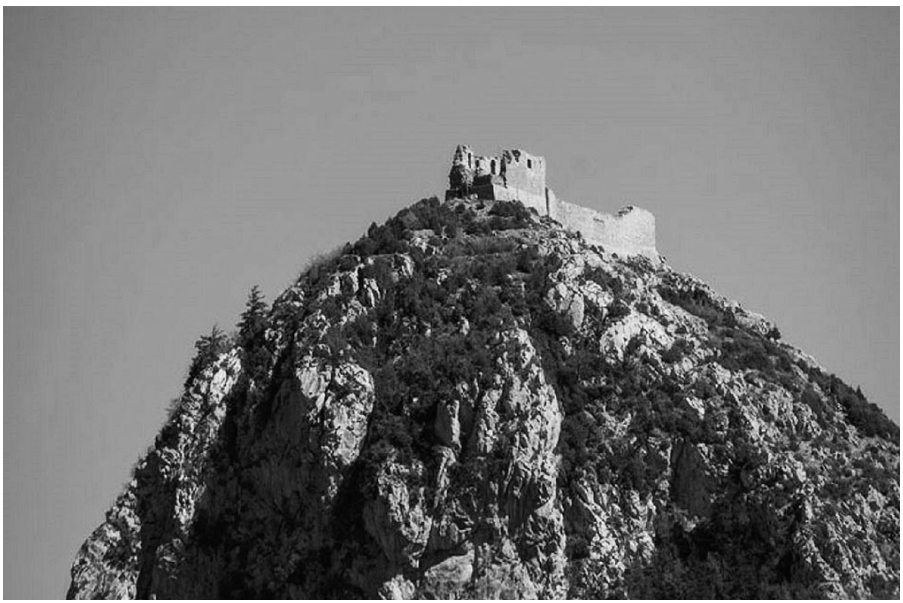
Однако немцы продолжали оказывать сопротивление, и когда солдаты союзников вплотную приблизились к стенам Монсегюра, на одной из башен взвился большой флаг с древним языческим символом – кельтским крестом. Это происходит лишь в тех случаях, когда молят о защите высших сил.

Но высшие силы никогда не вставали на сторону зла!

Ранее пролетая над замком, немецкая эскадрилья выстроилась также в форме кельтского креста. Известный поисками мистических артефактов рейх не мог пройти мимо замка, где, по преданию, находился Святой Грааль.

В далеком 1243 году Монсегюр остался последним оплотом катаров. Здесь собрались все «совершенные», не имеющие право носить оружие, ведь это противоречило их учению о добре и любви. Но случилось чудо: 200 невооруженных человек почти год не могло захватить 10-тысячное войско!

В материалах допросов Инквизиции содержатся свидетельства не только о невероятном духе защитников замка, но и о мистических событиях.



Замок Монсегюр

Руины замка Монсегюр

Но всему приходит конец. Было понятно, что сдача замка неизбежна. Бертран Марти, катарский епископ, выторговал у французов 15 дней. До сих пор историки спорят, зачем нужны были катарам эти две недели и почему согласились французы.

Известно одно: за это время четверо верных учению катаров секретным ходом, спускаясь по веревкам с отвесных скал, вынесли что-то из замка. Это что-то не могло быть большим, тяжелые сокровища не вынесешь тайно из осажденного замка. Так родилась легенда, что из замка вынесли Святой Грааль.

О том, что Чаша находится в Монсегюре, рассказывали давно.

Легенда утверждала, что в замке жила прекрасная дева Эсклармонда и хранила таинственную реликвию – Святой Грааль. Однажды, когда силы тьмы подошли к Монсегюру, чтобы завладеть бесценным сокровищем, недра гор разверзлись, Эсклармонда бросила в их глубины мистическую чашу. После этого дева превратилась в белую голубку и улетела на восток.

А если без мистики, то двое из четверых выбравшихся из Монсегюра оказались в итальянской Кремоне и, по свидетельству очевидцев, гордо рассказывали, что им удалось завершить их ответственную миссию. Но вот что именно вынесли они из замка, так и осталось тайной, не открытой даже под страхом смерти.

Для одних Грааль – это сосуд, в который Иосиф Аримафейский собрал кровь Христа, для других – блюдо Тайной вечери, для третьих – нечто вроде рога изобилия. А в легенде о

Монсегюре он предстает в виде золотого изображения Ноева ковчега.

По преданию, Грааль обладал магическими свойствами: мог излечивать людей от тяжелых недугов, открывать перед ними тайные знания. Святой Грааль могли видеть лишь чистые душой и сердцем, а на нечестивцев он обрушивал великие беды.

Катарский крест в Монсегюре

Монсегюр на горе Кассино был для «совершенных» святым местом. Они перестроили замок, получив разрешение его хозяина Рамона де Перелья, сделав его пятиугольным. Стены и амбразуры Монсегюра были строго ориентированы по сторонам света, поэтому «совершенные» могли вычислять дни солнцестояния.

Архитектура замка производит странное впечатление. Многие сравнивают его с кораблем, и замок действительно по форме напоминает корабль. Есть даже легенда о том, что это настоящий Ноев ковчег, замаскированный под замок! О нем написано множество научных трудов и художественных книг, но секреты замка не разгаданы до сих пор.

Защитники Монсегюра были сожжены крестоносцами все до одного. Почти никто не отрекся. Были и те, кто принял посвящение непосредственно перед казнью. Всего было сожжено 215 человек.

Сейчас здесь установлен скромный памятник, а поле назвали Полем Сожженных. Имена погибших известны, они написаны на листках в музее, который сейчас находится в замке.

В августе 1964 года спелеологи обнаружили на одной из стен замка какие-то значки, насечки и чертеж. Он оказался планом подземного хода, идущего от подножия стены к ущелью. Затем был открыт и сам ход, в котором нашли скелеты с алебардами, но не удалось установить, кем были люди, погибшие в подземелье. Под фундаментом стены исследователи обнаружили несколько интересных предметов с нанесенными на них катарскими символами.

На пряжках и пуговицах была изображена пчела. Для «совершенных» она символизировала тайну оплодотворения без физического контакта. Была также найдена странная свинцовая пластина длиной 40 сантиметров, сложенная пятиугольником, который считался отличительным знаком апостолов «совершенных». Катары не признавали латинский крест и обожествляли пятиугольник – символ рассеивания, распыления материи, человеческого тела (вот, видимо, откуда пятиугольное строение Монсегюра).

Известный французский специалист по катарам Фернан Ньель считал, что в самом замке «был заложен ключ к обрядам, тайна, которую «совершенные» унесли с собой в могилу».

До сих пор есть немало энтузиастов, которые ищут в окрестностях и на самой горе Кассино зарытые клады, золото и драгоценности катаров.

Разрушенные башни катарских замков на верхушках скал посреди равнин показались мне антеннами, направленными в небо, есть какая-то мистическая организованность в их устройстве и расположении. Только вот сигналов никто не принимает уже много веков, связи с небом больше нет…

В третью неделю мая

Не бойся. Наша судьба не может
быть отнята у нас. Это дар.

Данте Алигьери

День близился к закату, и пора было отправляться домой. Окажись я в этих местах случайно, как и многие другие неподготовленные путешественники, возможно, и я бы пожала плечами: ну одна руина, ну другая.

Но к этой поездке я уже много знала о катарах, поэтому тихо сидела в машине, вновь переживая увиденное: одно дело читать в книгах и совсем другое оказаться в этом месте.

Ничего подобного я не видела в своей жизни: руины замков, словно вырастающие из скал, с огромной высоты смотрят на долину и небольшие деревни внизу.

– Я обещал сюрприз, – сказал граф.

Все ближе подступали Пиренеи, все ниже опускалось солнце. Мне показалось, что впереди выросла скала с зубцами на вершине, но чем ближе мы подъезжали, тем четче вырисовывались башни и зубчатые стены замка, который словно создала сама природа, вылепив солнцем и ветром серые зубцы того же цвета, что и сама скала.

Неширокая дорога вела наверх, к замку на самой вершине. Внизу открывались панорамы долины с зелеными лугами и рощами, с одной стороны были четко расчерчены виноградники, с другой – возвышались горы, а здесь, наверху, были только скалы, тяжелые серые камни и небо казалось очень низким, словно до него можно дотронуться рукой.

Последнюю, самую тяжелую часть дороги – крутые лестницы – я прошла одна. Ненавижу подниматься на такие вершины, тем более устав после долгого дня в руинах не менее высоко забравшихся замков. Но отказываться было неудобно, зачем-то граф привез меня сюда, оставив этот замок напоследок.

Казалось, что крутые лестницы ведут в небо.

Я поднялась в зал донжона, окруженный со всех сторон старинными каменными стенами, поддерживаемый колонной, в бойницы проникали лучи заходящего солнца, и в теплом вечернем свете серый камень становился коричневым и теплым.

Тишина словно коконом закрыла скалу, грело вечернее солнце. Внизу уже ложились длинные тени, а здесь солнце еще гладило лучами древние руины.

В других замках я слушала истории, проникалась моментом, а здесь были только я, руины, небо и уходящий день. Что-то особенное, что не выразишь словами, окутывало и меня, и гору, и замок, забирая усталость и наполняя восторгом – вот сейчас на моих глазах осязаемо заканчивается день, уходит солнце и все меняется.

Сказать, что я вздрогнула, – значит не сказать ничего. Уже почти спустившись с крутых лестниц, я наткнулась на седого старика с крепкой палкой в руках, на которую он опирался, смотря вдаль. Палка была совсем не тростью, а толстой, с обрубленными сучками веткой какого-то хвойного дерева.

Я чудом не завопила, готовая поверить в материализацию духа просветленного катара, а старик кивнул как-то очень обстоятельно и даже одобрительно и сказал:

– Керибюс – это последний замок.

– Последний в каком смысле?

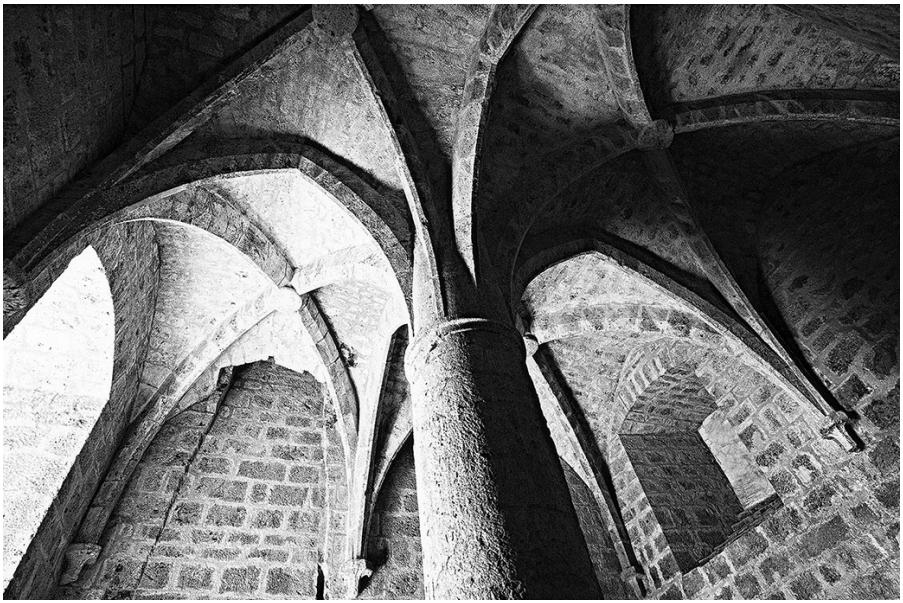
– Не Монсегюр.

– Я не поняла… в смысле последний?

Старик указал палкой в темнеющее небо:

– Прошло двенадцать лет, прежде чем пал последний замок катаров. Монсегюр был уничтожен в 1243 году, Керибюс – лишь в 1255-м. Здесь служил Жильябер де Кастр, епископ Тулузы, один из последних «Совершенных». Замок охранял рыцарь Шабер де Барбайра. Двенадцать лет хранили они веру после падения Монсегюра.

Замок Керибюс



Зал замка Керибюс

– Salut, Nicolas, ça va? – Из-за поворота вышел граф, и я выдохнула. А то ходят тут привидения, палками машут, истории какие-то рассказывают.

– Michel! – заулыбался старик, и они обнялись и

расцеловались в обе щеки.

– Это замок Керибюс, вы так резво рванули вверх, что я не успел ничего рассказать, а я туда уже не заползу, – сказал граф.

– Так я ей и рассказываю, – взмахнул рукой месье Николя и вежливо наклонил голову, словно впервые меня увидев: – Мадам!

А дальше мне пришлось двадцать пять раз повторить: «Помедленнее, пожалуйста! Не надо так быстро», потому что рассказ понесся с двух сторон.

Мужчины словно вспоминали историю, случившуюся с их родственниками неделю, ну, может, месяц назад, бурно обсуждая и перебивая друг друга. Я понимала только отдельные слова, сообразив в конце концов, что они говорят на языке ок. Пришлось просить перейти на французский.

– Это каталонский замок. Он был построен в 1021 году графом Бесалу Бернардом Талафером, потом замок унаследовал знаменитый герой Каталонии Рамон Беренгер. Это одна из самых старых Пиренейских крепостей.

– Только после сдачи Керибюса было официально объявлено о полном разгроме катаров.

– Оливье же знал все ходы и выходы, он был один из нас, ему и удалось захватить замок.

– Он все равно не смог бы это сделать, если бы Шабер де Барбайра не сдал замок в обмен на свою свободу.

– Погодите, какой еще Оливье?

Оказалось, что сын сеньора Терма, Оливье, помыкался, лишившись всего, да и поступил на королевскую службу, стал одним из самых блестящих рыцарей. Оливье де Терму удалось захватить командующего обороной замка Шабера де Барбайра, с которым он сражался раньше рука об руку и хорошо знал, на что способен противник. И лишь тогда замок был сдан.

– Повезло, что это был Оливье.

– Почему? Его же наверняка считали предателем?

– Благодаря ему многие остались в живых, хоть Оливье и раскаялся, отказался от «ереси», но защищал своих пленников и многих спас от смерти.

– Николя живет здесь неподалеку, – махнул куда-то неопределенно вдаль граф, – и часто приезжает сюда по вечерам.

– Здесь хорошо думается, – сказал месье Николя, – без суеты.

Я не спросила, как они познакомились, почему-то была уверена, что и графу здесь думается очень хорошо.

– Неужели катары исчезли навсегда? Мне кажется, у всех здесь это в крови. Никто не хотел возродить их учение?

– Ну почему же, все время возникают какие-то «новые катары». Но это не имеет ничего общего с учением. Кто же сейчас

откажется от земных благ, вы можете представить себе такого человека в полном разуме и здравии?

– Боюсь, что нет.

– Вера катаров исчезла, потому что зло сокрушило добро, это не сказки, а реальная жизнь. С помощью мощной церковной и королевской военной машины того времени юг был захвачен вместе с его богатствами. Катары были лишь предлогом, – сказал месье Николя.

– Я восхищаюсь верой катаров, – добавил граф. – Они сумели жить вместе со своей паствой по божественным законам, а блага мира были презренны в их глазах. Что бы они сказали, увидев нашу сегодняшнюю реальность, где больше нет чести, а есть лишь мысли о прибыли? Катары были чисты. В нашем мире за редким исключением человек уже ничего не стоит.

Я облегченно вздохнула, увидев старенькую машину неподалеку от нашего автомобиля. Как минимум старый Николя не материализовался из воздуха, а действительно приехал сюда из соседней деревни.

– Тогда, в третью неделю мая 1255 года, все и закончилось. И Окситания больше никогда не была независимой.

Теперь я поняла, почему этот замок оставили напоследок. Здесь закончились эпоха и Окситания. В третью неделю мая.

– Мадам, – окликнул меня месье Николя, когда все распрощались, обнялись и мы уже садились в машину, а он остался стоять на дороге, опираясь на свою палку.

Я обернулась, и месье Николя кивнул в сторону графа:

– А он рассказал вам, что его предок погиб здесь, в замке?

Я, округлив глаза, уставилась на графа. Тот пожал плечами и молча сел за руль.

– Он был старшим сыном Жильябера де Кастра! – крикнул месье Николя нам вслед.

Некоторое время мы ехали молча, а потом я спросила:

– Разве «совершенные» могли иметь семью?

– Мой предок Жан де Сент-Аран был fils majeur Жильябера де Кастра.

– Fils majeur – то есть старший сын?

– Fils majeur – fils religieux, старший сын – духовный сын.

Я не стала спрашивать дальше, а граф, помолчав немного, сказал:

– Nous sommes tous des fils de Dieu – мы все дети Божии…

Уже дома, в России, я перечитала множество справочной информации, старательно переводя ее с французского языка, и поняла, о чем говорил граф. «Старший сын» в катарской терминологии – это последняя подготовительная ступень перед

катарским епископством, а значит, Жан де Сент-Аран был в числе высших катарских духовных лидеров – «совершенных».

7 десертов из Окситании

1. Чернично-фиалковые маффины

Muffins à la myrtille et violette

Ингредиенты (на 12 шт.):

Для кексов:

• 2 яйца
• 1 баночка натурального йогурта
• 100 г сливочного масла
• 250 г муки
• 150 г сахарной пудры
• 1 пакетик разрыхлителя
• 1 ч. л. пищевой соды
• 200 г черники
• Для сливочного крема:
• 3 ст. л. фиалкового сиропа
• 110 г сливочного масла комнатной температуры
• 170 г сахарной пудры
• Несколько засахаренных фиалок
• Пурпурный пищевой краситель

Разогреваем духовку до 210 °C. Пока растапливаем масло и смешиваем его с яйцами и йогуртом.

В другой емкости смешиваем муку, сахар, пищевую соду и разрыхлитель. Добавляем эту смесь в яйца с йогуртом и маслом, хорошо перемешиваем.

Выливаем тесто до ⅔ формочек для выпечки кексов.

Выкладываем чернику и выливаем остальное тесто.

Выпекаем кексы примерно 20 минут. Остужаем слегка и вынимаем еще теплыми.

Когда кексы полностью остынут, приготовим сливочный крем, смешав масло с сахарной пудрой с помощью вилки или миксера и постепенно добавляя сироп и краситель.

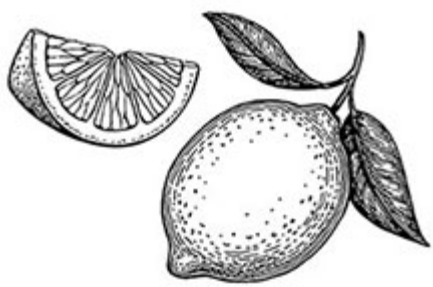
Украшаем кексики этим кремом с помощью кондитерского мешка или ложки и завершаем украшение каждого кексика засахаренными фиалками.

Другой вариант: вместо крема постепенно растворяем сахарную пудру в воде с добавлением фиалкового сиропа, пока не получится густая, но легкая и прозрачная смесь. Поливаем этой глазурью остывшие кексы. Украшаем несколькими засахаренными фиалками.

2. Бокалы (веррины) в стиле Тулузских окошек

Verrines façon fénétra de Toulouse

Веррины – это широкие бокалы без ножки, даже тумблеры подойдут, нам понадобится их 6 штук любого размера.



Ингредиенты (на 6 человек):

Для песочного теста:

• 100 г сахарной пудры

• 25 г муки

• 6 засахаренных фиалок

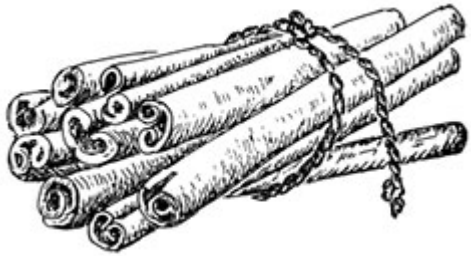
Для начинки:

• 60 г яичных белков (2 шт.)

• 25 г засахаренных кубиков лимона

• 170 г компота из абрикосов без сахара (около 200 г сырых абрикосов + ½ стакана воды на 5 минут на слабом огне)

• Засахаренная цедра ¼ лимона



Для бисквитного теста

- 50 г сливочного масла
- 85 г муки
- 50 г сахарной пудры
- 1 яичный желток
- 1 стакан молока
- 40 г молотого миндаля

Делаем песочное тесто из ингредиентов из списка.

Ставим на 30 минут в холодильник, затем раскатываем скалкой.

Разогреваем духовку до 180 °С.

Вырезаем формочкой для печенья кружочки из песочного теста (диаметром около 5,5 см).

Получится примерно 16 кружков. Выкладываем их на противень и запекаем около 8 минут в горячей духовке. Следим за цветом: потемнело – вынимаем. Даем остыть.

Делаем бисквит. Взбиваем яичные белки со щепоткой соли, когда они станут жесткими, посыпаем их сахарной пудрой, чтобы они уплотнились. Затем аккуратно всыпаем муку и измельченный миндаль. Смазываем маслом дно прямоугольной формы размером примерно 26 × 16 см и выкладываем тесто.

Выпекаем в горячей духовке (180 °С) 10 минут. Вынимаем форму, остужаем, вырезаем 6 кружков диаметром 6 см. Откладываем.

Выливаем абрикосовый компот в миску, добавляем сахарную пудру и нарезанные кубиками засахаренные кусочки лимона. Хорошо смешиваем.

Собираем веррины.

На дно бокала выкладываем песочное печенье; если оно слишком большое, нарезаем по размеру бокала.

Добавляем несколько ложек абрикосового компота с цукатами из лимона, затем поверх кладем кружочки из второго теста, слегка посыпаем сахарной пудрой. Украшаем засахаренными фиалками. Подаем охлажденными.

А что делать с оставшимся песочным печеньем? Есть с чаем или кофе, из-за маленького количества – всего 6 штук – не стоит и возиться, поэтому оставшееся печенье идет на завтрак или

полдник.

3. Яблочный пирог

Tarte auz pommes de terre

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 100 г сливочного масла
- ½ пакетика разрыхлителя
- 4 ст. л. сахара
- 1 ст. л. ванильного сахара
- 1 стакан муки

Для начинки:

- 2 яйца
- 2 ст. л. сахара
- 800 г яблок
- 150 мл очень густых сливок
- 3 ст. л. молока

Размягчаем сливочное масло и взбиваем его с сахаром. Добавляем яйца, продолжаем взбивать. Смешиваем муку с разрыхлителем и ванильным сахаром и добавляем в сливочную массу постепенно, смешивая так, чтобы не образовалось комочков.

Скатываем тесто в шар, закрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 30 минут.

За это время готовим начинку. Яблоки режем на дольки, удалив сердцевину.

Смазываем форму для выпечки маслом.

На присыпанном мукой столе раскатываем ¾ теста в круг по размеру формы для выпечки, распределяем по форме, включая стенки.

Укладываем дольки яблок, немного яблок откладываем в сторону.

Оставшуюся ⅓ теста раскатываем и накрываем пирог.

Разогреваем духовку до 175 °С. Раскладываем равномерно отложенные дольки яблок по пирогу, взбиваем сахар с яйцами и сливками, добавляем чуть-чуть молока и поливаем пирог сверху.

Выпекаем около 30 минут.

4. Бриош по-домашнему

Brioche maison

Ингредиенты:

- 250 г сливочного масла
- 5 яиц
- 500 г муки
- Щепотка соли
- 18 г свежих дрожжей
- 50 мл молока
- 100 г сахара
- 1 стручок ванили (вынимаем семена)

Разбиваем яйца в миску, взбиваем, добавляем щепотку соли.

Смешиваем в миксере на низкой скорости 2–3 минуты яйца, добавляем дрожжи, разведенные молоком, сахар, семена ванили из стручка и понемногу всыпаем муку.

Как только все хорошо смешалось, ставим максимальную скорость и вымешиваем еще минут 10, а затем начинаем долго, интенсивно вымешивать тесто уже руками, добавляя по кусочку масло.

Тесто должно быть гладким и мягким.

Перекладываем его в миску, прикрываем полотенцем и оставляем в теплом месте для брожения на час. Затем убираем в холодильник, накрыв пленкой, на 12 часов, лучше на ночь.

Выстилаем противень пергаментом, достаем тесто и делим его на кусочки примерно по 80–100 г. Формируем шарики. Дальше делаем форму бриоши: берем шарик, кладем на посыпанную мукой поверхность, ребром ладони давим на шарик так, чтобы получилась канавка между двумя частями теста, но одна часть должна быть шире (⅔ на ⅓). Ширина должна быть 2 см.

В большей части бриоши в середине сделайте отверстие и растяните его, чтобы получилось кольцо, теперь меньшую часть снизу протолкните в кольцо – получится как «вязаная шапочка» с «помпончиком». Выкладываем бриошь на противень, и так с каждым кусочком теста.

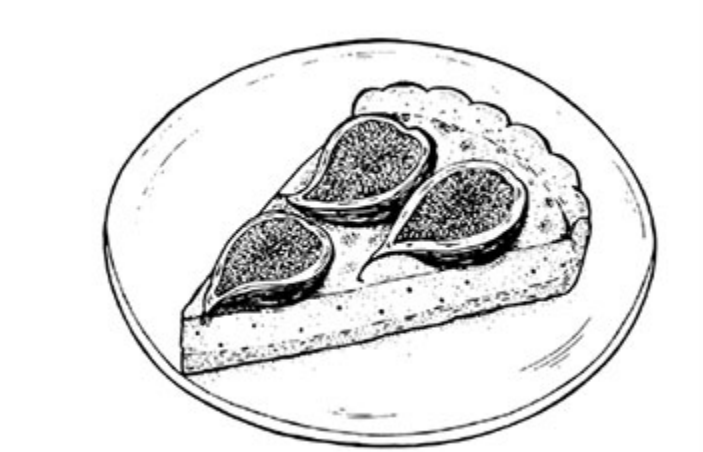
Накрываем пленкой и оставляем на час.

Разогреваем духовку до 200 °С, смазываем шарики яйцом и выпекаем около 10–15 минут, они должны стать золотистого цвета.

Бриоши лучше есть теплыми.

5. Тарт татен

Tarte Tatin



Ингредиенты:

- 250 г муки
- 250 г сливочного масла
- Щепотка соли
- 1 желток
- 20 мл воды
- 20 яблок
- 100 г сахара

Вымешиваем муку с половиной масла и солью, делаем горку из теста и «жерло вулкана» вверху, добавляем туда желток и замешиваем, подливая воду.

Формируем шар, заворачиваем в пленку и ставим в холодильник на полчаса. Яблоки разрезаем на четвертинки, убираем сердцевину.

В форме для запекания растапливаем масло, всыпаем сахар и на медленном огне варим до образования коричневой карамели. Укладываем в карамель яблоки и греем всю смесь 10 минут на среднем огне, снимаем с огня.

Раскатываем тесто толщиной примерно 3 мм, вырезаем круг немного больше, чем форма для запекания.

Накрываем яблоки тестом, заправляя края по стенкам внутрь формы. В середине делаем дырочку, чтобы выходил пар.

Выпекаем при 180 ˚С до готовности теста (протыкаем зубочисткой, если надо проверить).

Вынимаем из духовки, накрываем большим блюдом и переворачиваем яблоками вверх.

6. Парфе с соленой карамелью

Parfait caramel salé

Ингредиенты:

Для парфе:
- 350 мл жирных сливок
- 50–60 г сахара
- 3 яйца
- 10 г ванильного сахара
- Щепотка соли

Для соленой карамели:
- 150 мл жирных сливок
- 100 г сахара
- 30 мл воды
- 1 ст. л. крупной морской соли

Сливки для парфе охладить заранее.

Готовим карамель. В глубокую сковороду по всей ширине равномерно насыпаем сахар, в центр вливаем воду, она должна растечься по всей сковороде при нагревании, мешать нельзя! Ставим сковороду на слабый огонь.

Сироп (вода с сахаром) нужно держать на огне примерно 20 минут, сначала он станет золотистым, затем коричневым.

Добавляем тонкой струйкой нагретые сливки, вот теперь мешаем, чтобы не было комочков, нагреваем все вместе еще около 1–2 минут и снимаем с огня.

Яичные белки отделяем от желтков, подсаливаем, взбиваем до

пиков миксером.

Взбитые белки ставим в холодильник.

Вынимаем сливки для парфе из холодильника. Взбиваем до загустения, снова ставим в холодильник.

Остывшую карамель смешиваем хорошенько с солью – количество соли дано примерное, у каждого свой вкус, но нельзя пересаливать.

Желтки смешиваем с сахаром и ванильным сахаром, взбиваем, соединяем со взбитыми сливками из холодильника, перемешиваем, затем добавляем белки. Осторожно перемешиваем, чтобы белки не опали.

В форму для десерта выкладываем примерно треть парфе, добавляем треть соуса. Дальше снова парфе и снова соус. Так все три части.

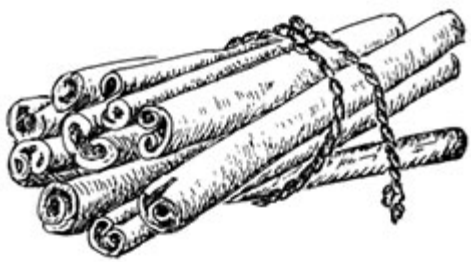
Ставим на ночь в холодильник.

Подаем на следующий день, украшая орешками, миндалем, шоколадными хлопьями, листьями фиалок – на свое усмотрение.

Хранить дольше нельзя, надо съедать сразу.

7. Грушевый конфитюр с корицей

Confiture poire cannelle



Ингредиенты:

- 5 груш
- 2–3 щепотки молотой корицы
- 1 стакан сахара
- 1 стакан воды
- 50 мл коньяка
- 50 г кофейных зерен

Груши очищаем от сердцевины и кожуры, нарезаем мякоть небольшими кубиками, укладываем в кастрюльку, засыпаем сахаром.

Оставляем на 30 минут, чтобы груши пустили сок.

Ставим на плиту, доводим до закипания, убавляем огонь и

готовим около 10 минут на медленном огне.

Процеживаем через дуршлаг и возвращаем сироп в кастрюльку. Груши откладываем.

Измельчаем кофейные зерна в кофемолке на 1 порцию эспрессо, варим чашечку кофе, переливаем кофе в сироп. На слабом огне греем сироп с кофе примерно 10 минут.

Выкладываем в сироп груши, добавляем корицу и держим на слабом огне еще около 10 минут.

Вливаем в бокал 1 столовую ложку коньяка, сверху выкладываем конфитюр. Подаем холодным.

Добрый ангел Сен-Мартьяля

И все же главное сокровище Окситании – люди.

Высоко в горах спряталась деревня Saint Martial en Boutiers. А неподалеку от деревни маленький человек с огромным сердцем строит монастырь…

Все начиналось с болезни: после тяжелого гриппа осложнения на суставы и позвоночник у молодого человека вызвали нестерпимую боль во всем теле. Перспектив выздоровления не наблюдалось.

Я не знаю, кем он был – или кем он стал бы в той, предыдущей, жизни.

У него великолепное образование, он до сих пор нередко путешествует, он увлечен историей, его принимают в Риме, а в гости приезжают святые отцы высокого ранга…

Я не знаю его прежнего имени, это неважно, это было в другой жизни и не имеет никакого значения.

А в этой жизни брат Максимилиан-Мари де Сакре Кёр стал монахом.

Он надел сутану, растоптанные сандалии, получил благословение кардинала – и отправился в горы на заброшенную ферму строить монастырь.

Так родился Mesnil-Marie, в переводе со старофранцузского – «Пристанище Марии».

Многочисленные помощники – остальные братья, сперва вдохновившиеся идеей, быстро устали. На ферме остались лишь развалины кирпичных строений, не было элементарных удобств, не было денег. На свои собственные средства и на пожертвования брат Максимилиан потихоньку превращал каменные развалины в маленький мона- стырь.

А монахи по одному уезжали в более теплые и пригодные для жизни обители.

Дольше всех задержался лишь один брат, но через пару лет и он покинул Mesnil-Marie.

И остались с братом Максимилианом только два верных друга – два кота, Люлли и Клорис.

Весной, когда в долинах уже давно зацвела мимоза и распускаются южные цветы, Mesnil-Marie все еще глубоко засыпан снегом.

А зимой иногда и дороги нет, и невозможно выйти за элементарными вещами, но каждый вечер и каждое утро идет брат Максимилиан по глубоким сугробам в маленькую часовню на мессу.

Жители окрестных деревень стали приходить на мессу, забегать на вечернюю чашку кофе или чая, кто с пирогами, кто с вареньем, кто с другой снедью. Дети прибегают с подарками. День рождения брата Максимилиана отмечали всей деревней.

Но иногда, когда боль в суставах становится невыносимой, больно даже печатать на клавиатуре. И тогда Максимилиан вынимает из проигрывателя диск с мессами Баха, ставит пластинку с любимой песней «Il est libre – Max!» («Он свободен – Макс») и идет работать, ведь так много еще нужно сделать, чтобы монастырь зажил нормальной жизнью.

Этот маленький серьезный человек в одиночку восстановил систему водоснабжения и канализации, если сравнить старые фотографии и настоящие – разница огромная!

Появилась вода – а с ней и решение многих насущных проблем. Отреставрирована часть каменных зданий заброшенной фермы.

Он украшает свой Mesnil-Marie рождественскими декорациями и ведет в интернете блог «Хроники мэтра Люлли» с первого дня и до сегодняшнего. Он рассказывает о восстановлении монастыря, о повседневной жизни, о святых и праздниках, о традициях и об истории от имени важного черно-белого кота.

А еще он очень любит фотографировать, ведет фотохронику Mesnil-Marie, не расстается с фотоаппаратом во время паломнических путешествий или просто бродит по горам, снимая закаты и природу вокруг.

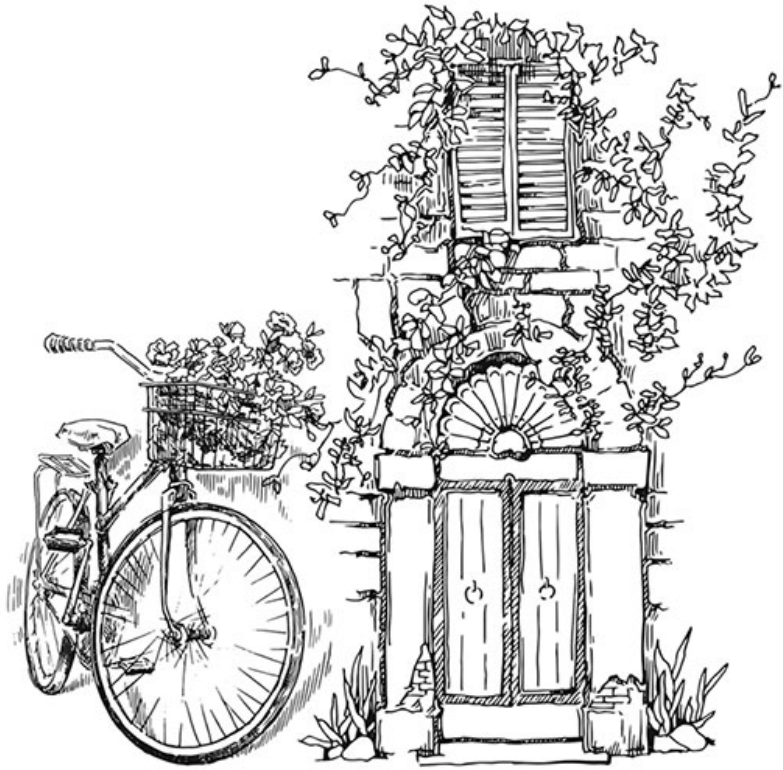
Расцветают летом вокруг монастыря фиалки, и каждый вечер укладывается у огня, мурлыча, «мэтр» Люлли, названный в честь известного французского композитора.

Когда мне кажется, что все плохо, что настала череда неприятностей, или слишком холодно зимой, или слишком жарко летом, я вспоминаю брата Макса и понимаю, что все мои проблемы выдуманы, неважны и несерьезны.

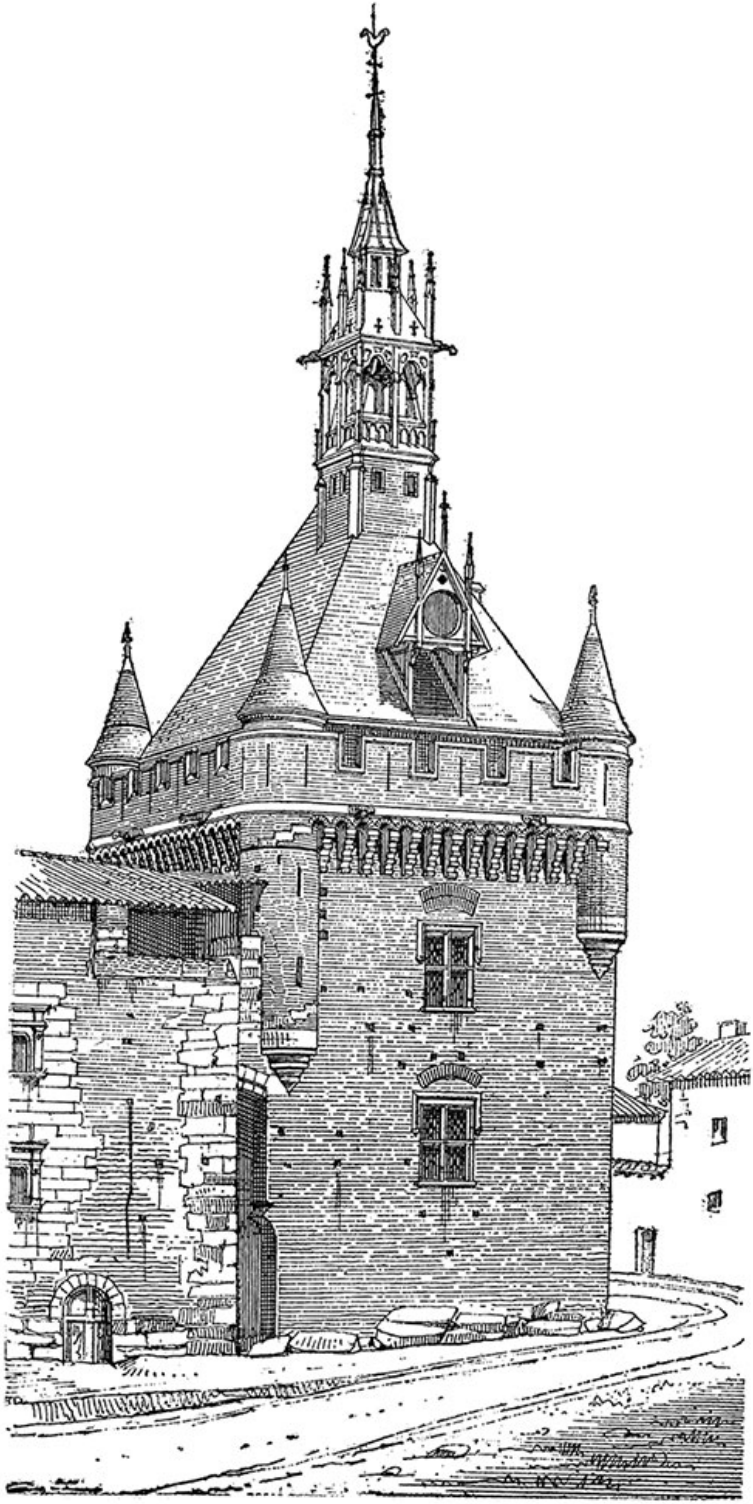
Потому что где-то в заснеженных горах расчищает дорожку в глубоком сугробе маленький серьезный человек в очках и черной рясе, выбравший однажды и навсегда и свой путь, и свое послушание.

Ни брат Макс, ни жители Сен-Мартьяля даже не подозревают, что у деревни уже есть свой святой.

И пока зажигаются на рассвете свечи в маленькой часовне и склоняется к алтарю худенькая фигурка в молитве за всех, кого он знает и не знает, все в этом мире обязательно будет хорошо!



Часть II
Бретань. Ветер со вкусом Атлантики



Путешествие в волшебную страну

Если ты примешь мир таким, каков он есть, он будет к тебе нежен.

Бретонская поговорка

Гуще и темнее становились леса, приземистее дома из старого камня, и если верить указателям, то мы совсем не во Франции, а в кельтской Шотландии, или в Корнуолле, или вообще в какой-то вымышленной стране из сериала в стиле фэнтези: Cléguérec, Kernaskledenn, Abguéguen… Темнеет, и я перестаю обращать внимание на указатели.

Дорога сужается, и вскоре машина останавливается у солидного двухэтажного здания из старого, грубо обработанного камня. У него белоснежные ставни и решетчатая белая дверь. Дымок струится из двух труб по бокам дома.

Мадам Сольвен (Сольвен? Может, мы и правда в Шотландии?) суетится, извиняется, что погода еще не установилась и дом не прогрелся, но она давно затопила камины на первом этаже и тепло уже поднимается в спальни.

– Я положила вам теплое одеяло, мадам. – Она ведет меня по узкой лестнице на второй этаж, открывает дверь в крохотную, но

очень уютную спаленку под крышей с ворохом теплых пледов на кровати. Здесь действительно теплее, чем внизу, в холле.

– Я же говорю, тепло из камина уже поднялось вверх!

Казалось, что июньская жара Центральной Франции осталась в другой жизни.

Я спускаюсь вниз, а там у камина уже стоит поднос с печеньем, вспыхивает в бокалах янтарный прозрачный напиток и хлопочет сестра мадам Сольвен, мадам Рослин.

Какое странное место, где исчезла жара, где все так не похоже на теплую, яркую долину Луары, где женщин зовут старинными кельтскими именами, а вместо бокала вина подают что-то подозрительно крепкое на вид.

– Добро пожаловать в Бретань, мадам! – улыбается Рослин, поднимая свой бокал.

Яблочный вкус янтарного напитка обжигает и тут же согревает, словно отдает тепло осенних яблок и позднего солнца в холодный вечер.

– Кальвадос? – с видом знатока спрашиваю я, наконец-то выдохнув.

– Нет, – округляет глаза Рослин. – C’est le pommeau!

Позже я узнаю, что «поммо» – это аперитив, напоминающий наливку, который получается в результате смешивания сладкого сидра на начальной стадии брожения и l’eau-de-vie, «воды жизни», о которой я уже рассказывала, в пропорции две трети к одной. Почти «ерш», или как там называется смесь водки с шампанским? Хотя здесь все затем выдерживается вместе и напиток однороден, а не смешан в твоем бокале.

Дом сестер Рослин и Сольвен

Зеркало Фей в лесу Бросельянд

Я возвращаюсь в свою спальню и, несмотря на холод, открываю маленькое окошко мансарды – совсем рядом темнеет лес. Неужели это то, о чем я подумала?

La forêt de Paimpont, лес Пэмпон, где началась одна из самых известных историй на свете, где встретил король Артур

волшебника Мерлина, но это лишь географическое название, в Бретани его зовут «волшебный лес Бросельянд».

* * *

Бретань прекрасна. Строгой красотой вересковых пустошей и маяков над океанским берегом, древними замками, открыточными городками, которые так любят художники, включая Поля Гогена.

Попадая в эти места, ты решаешь, что именно так должен выглядеть рай: разноцветные лодочки, яхты, быстрые речки, древние каменные дома с необычными горбатыми крышами, фахверковые города и старые крепости, отливы, обнажающие суровые стены корсарских городов, дикие острова с одинокими маяками, прекрасные до нереальности средневековые деревни…

Но за летним раем спрятана настоящая жизнь этого региона, который так и не признал себя Францией, и будь ты хоть парижанином в двадцать пятом поколении, приехавшим сюда лет 30 назад, или прожившим здесь всю жизнь выходцем откуда-нибудь из Бордо, ты всегда будешь приезжим. Это не осуждение, это констатация факта.

Говорят, что бретонцы подозрительны и очень не любят критику, а самое страшное, что может случиться в жизни женщины, – это бретонская свекровь. Но если сумели растопить сердце бретонца – вы приобрели друга на всю жизнь. И тогда вы почувствуете теплоту бретонской души.

Бретонцы гордятся своей землей, своей культурой, они считают себя кельтами и входят в различные ассоциации шести кельтских стран. (Бретань? Ну конечно, Бретань – это не Франция, о чем вы!) А еще они умеют веселиться, и летние праздники, обязательно с народными танцами и музыкой, сменяют друг друга.

Приезжающие сюда летом влюбляются в «открыточные» городки и готовы немедленно поселиться здесь на всю жизнь. Но не зря говорят, что у Бретани две самые большие проблемы – это погода, которую мало кто из приезжих способен вынести, и цены на недвижимость.

Бретонцы любят говорить, что хорошая погода у них бывает… раз пять в день. И если начался дождь… о, это совсем не тот дождь, который можно себе представить при этом слове! Это катаклизм, когда сливаются земля и небо, и нет от него спасения. Кажется, что дождем пронизано все, и не осталось ни сантиметра и ни предмета, не вымокшего до нитки.

Говорят, что в унылое межсезонье здесь самое большое число самоубийств во Франции, и даже услышав о поваре, покончившем с собой из-за слухов, что он вот-вот потеряет звезду Мишлен, здесь пожмут плечами: он точно был бретонцем!

* * *

Кстати, о звездах Мишлен, от которых готов был бежать, сверкая пятками, окситанский повар Жан-Клод Озе.

В 1900 году Андре Мишлен, глава всемирно известной компании, выпустил справочник для путешественников. Он включил туда все, что может пригодиться автомобилисту: отели, станции ТО, автомобильные стоянки и кафе. Гид распространялся бесплатно и просто лежал на заправках. А звездочка, напоминающая цветок, означала только то, что в ресторане высокие цены.

В 1920 году компания сменила концепцию справочника. Теперь звезд стало три, а обозначали они буквально следующее: одна звезда – хороший ресторан, две звезды – ресторан, ради которого стоит сделать крюк, три звезды – ресторан, куда просто стоит ехать, чтобы поужинать.

С тех пор шеф-повара всего мира соревнуются между собой за звезды «Красного гида Мишлен». Для некоторых это заканчивается плохо: как минимум три шеф-повара, не выдержав потерю звезды, свели счеты с жизнью, причем в одном из этих случаев все было на уровне слухов.

Интересно, что мишленовскую звезду нельзя использовать как рекламу своего заведения, достаточно того, что тебе ее присудили (и об этом, конечно, все знают!). А еще интереснее то, что… звезда Мишлен не гарантирует популярности, есть случаи, когда «мишленовские» рестораны закрывались из-за отсутствия посетителей!

Наверное, правы итальянцы, которые на вопрос: «Кто лучше всего готовит?» – назовут тетю или бабушку, живущую по соседству. Но и «свой» бар, «локале», обязательно имеется.

И у француза обязательно есть «свой» ресторанчик, куда он с удовольствием заходит поужинать, «свой» бар, где можно перекусить и выпить кофе, или вино, или вечерний аперитив. В случае с бретонцами как с настоящими кельтами это будет еще и пиво!

Традиция пивоварения в Бретани восходит к XVII веку и не прекращается до сегодняшнего дня благодаря популярности этого напитка. Самые известные марки бретонского пива: Coreff de

Morlaix, ячменное пиво Lancelot, гречишное пиво Telenn Du, светлое пиво Blanche Hermine.

Но не пивом единым живет эта земля.

Выпить по-бретонски

Один из самых известных бретонских напитков – это «шушен» (le chouchen): так бретонцы называют свою медовуху.

«Напиток эльфов и богов» воспевают в местном фольклоре. В некоторых частях региона его называют «шемиллар» (chemillard), на бретонском языке его пишут не так, как на французском, по-бретонски это chouchenn, а также его называют mez.

Делают шушен из меда и воды с добавлением дрожжей, это не слишком забористый самогончик – медовуха, всего 14 градусов, что не мешает местным беднякам регулярно попадать в участок на почве потребления шушена. Был даже такой термин – méfaits du chouchen, или «шушенские проступки». Запатентован шушен в 1920 году со слоганом, что это напиток, помогающий при гриппе.

Иногда при производстве шушена пресную воду смешивают с морской, а пьют его только натуральным, никакого льда, ведь он забьет вкус меда.

Процесс брожения происходит достаточно быстро, но для лучшего вкуса шушен выдерживают в течение года.

Есть местная легенда о том, что раньше в шушен добавляли еще и пчелиный яд, причем для этого готовили шушен на воде, в которую помещали соты вместе с пчелами. Достаточно было пары рюмочек, чтобы сбить человека с ног.

Родственник шушена под названием chufere такой популярности не добился. В отличие от шушена его готовят из меда и сидра.

* * *

Виноград в Бретани почти не выращивают. Исключением является сорт «мелон де Бургонь», из которого делают сухое белое вино мюскаде. Мюскаде выдерживают, не сливая осадок, и напиток получается маслянистый, слегка покалывающий язык. Идеальное сочетание – с морепродуктами.

С мюскаде готовят популярный бретонский коктейль La godinette – это смесь мюскаде с клубникой, малиной, черной смородиной с добавлением бренди и ликера.

Ну а с «поммо» я познакомилась по приезде.

Бретонский домик, который может оказаться баром

За последние 30 лет Бретань потеряла ⅔ своих питейных заведений. Осталось менее 3500. Заведения, которые устояли, открыты каждый день и имеют своих завсегдатаев. У них простые названия, например Chez Jean – «У Жана» или Chez Lulu – «У Лулу». И ни один приезжий не остановится, потому что не увидит привычных вывесок бара или кафе, на его пути будет обычный бретонский дом. На самом деле он только что прошел мимо типичного бретонского бистро!

Бретонский характер

Чтобы стать бретонцем, надо полюбить Бретань.

Бретонская поговорка

– Мы бретонцы, когда покидаем Бретань. Здесь в регионе мы делимся по месту своего происхождения. В Бретани вам скажут: я из Лорьяна, или Ванна, или Бреста. Но когда мы уезжаем из своего региона, мы все становимся просто бретонцами, – часто слышала я от людей.

– Но, даже уезжая, мы шестым чувством находим своих, бретонцев, и держимся вместе, и дела идут лучше всего среди своих.

– Бретонский характер вобрал в себя все. Упорство и нерешительность, энергию и инерцию, материализм и идеализм, даже мистицизм, воображение и простоту.

– Мы не делаем ничего показного из нашей культуры, как некоторые другие регионы, мы просто ею живем.

Главное клише в отношении Бретани, существующее во Франции: там льет дождь без остановки!

Это почти правда. В бретонском городе Бресте самое большое количество дождливых дней в году во Франции – 159! Здесь действительно свой микроклимат, иногда в течение дня может быть несколько вариантов погоды, а тучи на всю территорию страны обычно идут именно оттуда – с запада, с Атлантики.

Отношение к бретонцам всегда было сложным, их обвиняли в шовинизме (не по отношению к женщинам, а по отношению к представителям других регионов), они считают себя не французами, а потомками кельтов, и здесь долгое время постоянно возникали различные партии и движения за национальную независимость. Это прошло, но в свое время было даже дурным тоном говорить в политических кругах о Бретани.

– Последнее время в Бретань переезжает много парижан и жителей других больших городов. Здесь все еще можно жить спокойно, без сумасшедшей суеты современного мира.

– У нас много католических школ. А люди в очереди в булочную, или к мяснику, или на почте стоят спокойно, никуда не торопятся и никого не подгоняют. Здесь вообще все спокойно и мило общаются, нет стресса большого города. У нас даже дети весьма вежливы!

– Мы гордимся своим происхождением. Куда бы ни уехал

бретонец, он никогда не прервет связь с родной деревней и всегда будет приезжать в Бретань. Кстати, здесь самый низкий процент во всей Франции уехавших из региона.

– Что касается человеческих контактов, мы часто очень холодны с новичками. Но это не касается туристов: турист и новичок, решивший пожить на нашей земле, – это не одно и то же. Чтобы приняли чужака, нужны время и настойчивость. Но если вы готовы полюбить эту землю и смириться с дурным нравом бретонцев, вы станете бретонцами! Достаточно просто любить эту землю, чтобы принадлежать ей.

Сен-Мало – вольный город корсаров

Бретань – единственная провинция, которая может соперничать с дикой красотой ее островов.

Эрве Джауэн, французский писатель

Я не большой любитель каменных городов, даже если они стоят на море. Но для одного готова сделать исключение – это Сен-Мало.

Старинный корсарский город, обдуваемый солеными ветрами, – самое посещаемое место Бретани.

Серые каменные стены высоких старых домов, полосы песчаных пляжей, уходящих в море, – совсем не французский пейзаж, что-то в нем есть северное. Здесь даже мощные дымоходы специально сконструированы так, чтобы выдерживать сильные западные ветра.

Корсарский город Сен-Мало

Остров Пети Бе, Сен-Мало

Бретонская блинная

Устричная ферма

В Сен-Мало я попала в начале июня, но на улицах уже бродили толпы народа, а гавань была заполнена яхтами, обычными кораблями и парусными судами с высокими мачтами.

Сен-Мало – город Шатобриана. И хотя во время Второй мировой войны город был значительно разрушен, его полностью восстановили. Очень интересен окруженный стенами «внутренный город» – intra muros: старинные здания, башни. Привлекают туристов башня Солидор в Сен-Серване, который стал теперь частью Сен-Мало, вне старых городских стен, построенный в XVII веке форт Petit Be, один из самых больших во Франции аквариумов, замок Сен-Мало, в котором расположен городской музей.

В городе открыт тематический парк-лабиринт корсаров, детям вообще очень нравится все, что связано с пиратами.

Но мое самое главное впечатление оставляют фотографии, выставленные с гордостью почти в каждом кафе: огромные волны, захлестывающие набережную и дома, вода, затопившая кафе, разгул стихии. Впечатление сильное. Представляешь себе, как

жаркое, заполненное туристами лето сменяется холодными ветрами, бурями и Сен-Мало возвращается к своим корням – снова становится пиратской крепостью посреди бурных штормов.

И тогда не помогают вбитые деревянные сваи и высокие стены, волны с яростью обрушиваются на улицы, сметая все на своем пути…

А когда шторм затихает, промокший город потихоньку возвращается к обычной жизни.

Сен-Мало построен из того же серого камня, что и знаменитый Монт-Сен-Мишель, они соседи, рукой подать, но там уже Нормандия – исторически и до сегодняшнего дня соперник Бретани.

Когда-то здесь был просто укрепленный остров, чтобы контролировать устье реки Ранс и открытое море в этом районе. Форт мыса Алет, который сейчас относится к вошедшему в состав Сен-Мало городку Сен-Серван, был известен еще при римлянах.

Официально город возник как монашеское поселение, основанное семерыми святыми в начале VI столетия, имя одного из них, Святого Мало, и получил впоследствии город.

В последующие века это был город жестоких пиратов. Хотя здесь вам сразу возразят:

– При чем здесь пираты? Сен-Мало – город корсаров! А разница в том, что корсары, в отличие от бандитов-пиратов, были верными подданными французского короля, они действовали во благо королевства, – сразу же расставит точки над «i» любой житель Сен-Мало.

Корсары действительно подчинялись строгим законам, по которым они должны были приводить захваченный корабль в порт и продавать его там на аукционе. Им доставалась лишь часть выручки, львиную долю получали владельцы корабля и государственная казна.

В течение четырех лет в конце XVI века Сен-Мало объявлял себя независимой республикой. При этом он не только вынудил английские суда, пересекающие пролив Ламанш, платить дань, но и отбирал богатые грузы даже далеко в море. Жак Картье, который, как считается, колонизировал канадские земли, так же как и колонисты, заселившие Фолклендские острова, был родом из Сен-Мало.

Картье был первым европейцем, который описал и нанес на карту залив Святого Лаврентия, берега реки Св. Лаврентия и землю, которую он назвал «Страной Канад».

– Какой-такой Колумб, – удивятся здесь, – Америку открыли бретонцы!

Это один из главных «экзаменационных» вопросов на тему

свой ты или чужой:

– Кто открыл Америку?

Аргентинское название Фолклендов – Лас Мальвинас (Мальвинские острова). Если вы помните историю аргентинско-британского конфликта, то в наших газетах они так и именовались: Фолклендские (Мальвинские острова). Это название произошло от французского Malouins, так называли себя коренные жители Сен-Мало.

Заявив о себе в XVI веке как о независимой республике, жители Сен-Мало взяли себе девиз «Не французский, не бретонский, но Malouins», они не покорились англичанам, которые в 1758 году предприняли набег на Сен-Мало (видимо, пираты достали!). А заодно бретонцы скинули французского наместника.

Превращением корсарской «скалы» в город Сен-Мало обязан Жану де Шатийону, жившему в XII веке. Епископ оказался мудрым строителем и администратором.

Флаг города рассказывает о его истории: красный фон напоминает о корсарах, которые использовали при нападении красные флаги (а не черные флаги с костями, как пираты), горностай с золотым ошейником – о принадлежности к герцогству Бретань, а серебряный крест на синем фоне означает военный порт.

В порту у стен Сен-Мало взметнулись мачты «Звезды Короля»: Etoile du Roy является копией 47-метрового трехмачтового каперского фрегата Сен-Мало, построенного в 1745 году и вооруженного 20 орудиями.

Самый лучший панорамный вид на залив Сен-Мало открывается с мыса Вард (Pointe de la Varde). Отсюда видны и старый город Сен-Мало, и большой пляж Sillon, и многочисленные острова бухты. Цвет моря здесь изумрудно-зеленый, поэтому и побережье называют Изумрудным.

Остров, где находится могила Шатобриана, писателя-романтика, можно посетить только в период отлива, когда обнажаются пески. Трудно пройти по мокрому зыбучему дну без высоких резиновых сапог, которые есть у каждого жителя. Но берегитесь: волны, быстро уходящие вдаль и оставляющие город среди песков, так же быстро возвращаются!

Окрестные городки славятся своими устрицами, в соседнем Канкале их можно продегустировать прямо у моря, получив лимон и пластиковый стаканчик вина. А еще местные фермеры расскажут о полезности водорослей. И если рискнете – накормят тартаром из водорослей, очень полезным для здоровья.

Именно в Сен-Мало я впервые попробовала бретонские

знаменитые блины-крепы. Нигде во Франции не делают бретонские крепы так, как на их «исторической родине».

От разнообразия начинок глаза разбегались, выбрала я с яйцом и ветчиной – и через несколько минут мне принесли гигантский блин, в середине которого шкворчала глазунья… потом блин завернули, превратив в большой конверт, и дальше надо было просто отрезать по кусочку… Ну очень вкусно! Вторым блином я взяла сладкий.

Блины здесь положено запивать сидром.

Бретонский сидр

Хорошее яблоко не теряет аромата даже сморщенным.

Бретонская поговорка о старости

Сидр (Cidre) – слабоалкогольный напиток, как правило, игристый, получаемый путем сбраживания яблочного сока без добавления дрожжей, реже – из груш.

Обычные яблоки, употребляемые в пищу, не подходят для производства сидра из-за низкого содержания танина, тут нужны особые сорта, выведенные специально для этой цели.

Крепость напитка в пределах 6–7 градусов, реже бывает чуть меньше или чуть больше. По содержанию сахара, как любое другое игристое вино, сидры делятся на сладкие и сухие. Бывает шипучий сидр, сухой сидр, игристый сидр.

Считается, что лучшие сидры производятся во Франции, в Нормандии и Бретани. Но и в других странах делают сидр. В Германии он известен под названием «апфельвайн» (Apfelwein – яблочное вино); во Франкфурте ежегодно в начале осени проходит фестиваль сидра – Apfelweinfest.

Также сидр популярен в Испании, особенно в Стране Басков, Галисии и Астурии. Климат Астурии не позволяет выращивать виноград, поэтому провинция является крупным производителем сидра в Испании.

Изобретение сидра часто приписывают Карлу Великому, который якобы однажды сел на мешок перезревших яблок, отчего те раздавились и в результате получился сидр. Интересно, король первым попробовал или придворные испили напиток из-под монаршей задницы?

В романе американского писателя Джона Ирвинга «Правила виноделов» («The Cider House Rules» – в буквальном переводе «Правила Дома сидра») подробно описаны различные стадии производства сидра. Значительная часть действия романа разворачивается на плантациях по выращиванию яблок и фермах по производству сидра. На основе книги был снят одноименный фильм, получивший две премии «Оскар».

Сидр – сравнительно дешевый напиток, отличающийся разнообразием характеристик, что обусловлено не только использованием яблок, но также добавлением большего или меньшего количества сахара, груш или других сладких плодов.

Добавление сахара и груш часто является необходимостью, так как яблочный сок отличается чрезвычайно малой сахаристостью.

Сидр по химическому составу сходен с виноградным вином, существенным отличием является отсутствие в нем винной кислоты, которую заменяют яблочная и частично лимонная кислоты.

Бретонский сидр подают не только к блинам или сладкому пирогу Galette Des Rois. Также он очень хорошо сочетается с рыбными блюдами, морепродуктами, сырными закусками, белым мясом и десертами.

Традиционно его подают не в бокалах, а в чашках – об этом говорит и бретонец с чашкой сидра в руке на некоторых этикетках.

Сидр прекрасно поддается дальнейшей перегонке, получается местный яблочный бренди «ламбиг» – крепкий 40 %-ный алкогольный напиток. Этот напиток всем известен под его нормандским именем – кальвадос. Настоящий ламбиг выдерживают в дубовых бочках не менее 3–4 лет.

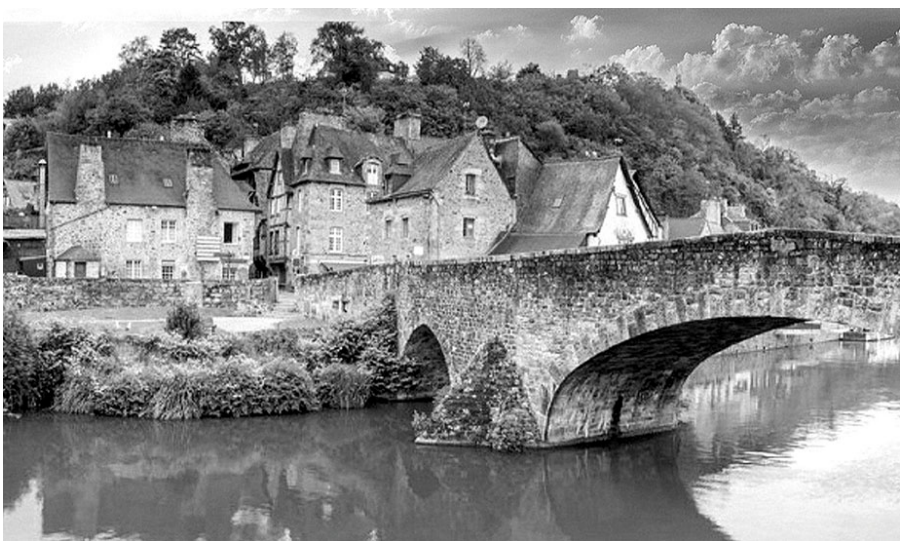
Прекрасный Динан и не только

Я бы смело отнесла Динан к числу самых красивых городов Франции, если бы Бретань этой самой Францией себя считала.

Динан расположен всего в 30 километрах от Сан-Мало, но это уже совсем другие места и моря здесь не видно. А вот туристов приезжает безумное количество, особенно в летнее время.

Утопающий в цветах, весь в ярких голубых и терракотовых окошках и дверях, средневековый город из потертого столетиями серого камня прекрасен. Река, мосты, фахверк, атмосфера средневекового, но живого города – это и есть Динан.

Улица Жерзюаль, идущая к одноименным воротам, – беда усталым ногам путешественника. Она была построена, чтобы соединить верхний и нижний город и порой перепад высот на одной и той же улице составляет 75 метров. Сегодня это главная туристическая улица города, полная художественных галерей.



Динан

Центр Динана

Динан, улица Жерзюаль

За воротами улица получает уже другое название – улица Маленького форта (Rue du Petit-Fort) – и ведет она к набережной реки Ранс.

Когда-то здесь был порт и Динан играл важную роль в доставке грузов, но с появлением в XIX веке железной дороги утратил свое значение, превратился в тихий и сонный городок, летом до предела забитый туристами со всего света.

В соборе Динана – очень красивые витражи, рассказывающие об истории города.

Каждый четверг на площади Дюгесклен разворачивается рынок. Эта площадь названа в честь коннетабля Франции XIV

века Бертрана дю Гесклена, чье сердце покоится в базилике Сен-Савер. Рынок состоит из двух частей, продуктовой и одежды-обуви, посередине выкладывают свои товары мелкие производители бижутерии. Самые большие очереди выстраиваются к хлебному прилавку семьи Эмеро, их бриоши славятся на всю округу. Пару лет назад от семьи остался лишь месье булочник, пара развелась, но на качестве бриошей или хлеба это не отразилось. На рынке всегда многолюдно, обычно здесь закупаются овощами, фруктами, мясом на неделю до следующего четверга.

На одной из городских булочных красуется вывеска с помпезным названием «Мэтр хлебопечения».

Замок Динана состоит из трех архитектурных частей: построенного в 1380 году герцогского подземелья, башни Coëtquen XV века и комплекса входных ворот XIII века. В подземелье можно познакомиться с бытом бретонской знати.

Замок стоит на 75-метровом холме, со смотровой площадки открываются прекрасные виды на городок, реку, холмы и леса. Кастель Дин, как называют замок, имеет еще одно имя: порой его зовут замком герцогини Анны в честь Анны Бретонской.

Интересный факт: выходя замуж за короля Франции, Анна впервые в истории надела белое платье. За ней эту традицию подхватили другие знатные невесты, а потом она распространилась по всему миру.

Замок и дал имя городу: на бретонском диалекте Дин – это крепость.

Местные шепотом рассказывают, что в подземельях замка до сих пор живут корриганы – добрые или злые карлики. Они очень маленькие и живут исключительно в Бретани.

Все зависит от вашего к ним отношения: будете смеяться над их большими заостренными ушами и худобой – встретитесь с их злой стороной, будете добры к ним – глядишь, и кладом поделятся.

Но корриганы не любят общаться с людьми в наше время. Они говорят, что люди вечно грустные и озабоченные, чтобы найти общий язык с корриганом, его надо рассмешить.

Однажды на полуострове Крозон корриганы спасли людей от злобных гигантов, которые разводили костры на скалах в туманные дни, когда море было бурным. Рыбаки думали, что видят огонь маяка, направляли свои лодки к берегу и разбивались о скалы. Гиганты забирали себе все добро.

Корриганы решили помочь людям и однажды ночью забросали мокрыми водорослями все костры. Поднялся дым, и гиганты поспешили укрыться в пещере. А крохотные корриганы

собрались все вместе и сбросили огромный валун со скалы. Валун закрыл вход в пещеру, и гиганты больше никогда не смогли выйти наружу.

Корриганы очень чувствительны и горды, их легко обидеть. И они все реже выходят к людям. Но если вы наберетесь терпения, то однажды в ночь полнолуния вы увидите маленькое существо с яркими глазками у стен динанского замка!

* * *

Витре – крошечный городок, который называют воротами Бретани, ведь граница с Нормандией совсем рядом. Знаменитый своим замком, он занимает третье место в Бретани по количеству фахверка. Витре почти не изменился со времен Средневековья.

Первый каменный замок был построен еще в XI веке, то, что мы видим сейчас, – сооружение XIII века. Замок стоит на треугольной скале, возвышаясь над окрестной долиной. На первый взгляд его башни кажутся невысокими, но лишь подойдя ближе, понимаешь, что треть высоты скрыта замковым рвом.

Когда-то жители Витре разбогатели на… конопле. Нет, не таким способом, как можно подумать! Они делали из конопли канаты, очень востребованные в ближайших портах. И сегодня маленький Витре полон красивых и интересных домов, его жители могли позволить себе их строительство.

А замок открыточный, с круглыми башнями, острыми на концах, словно заточенные карандаши, с высокими крепостными стенами.

AUBERGE DU CHATEAU

Витре возвращает нас во времена романов Дюма. При семействах Рье и Колиньи (Rieux et Coligny), владельцах замка между 1547 и 1605 годами, Витре являлся домом для протестантов и стал оплотом бретонских гугенотов. Во время религиозных войн в конце XVI века город под командованием герцога де Меркёра, губернатора Бретани, выдержал пятимесячную осаду войск Лиги. В августе 1589 года Генрих де Бурбон, герцог де Монпансье, командующий силами короля Генриха IV в Бретани, держал свой штаб в Витре, сражаясь с войсками Лиги.

В те времена Витре был процветающим городом. Король Генрих IV, посетив его в 1598 году, был поражен богатством города и воскликнул: «Если бы я не был королем Франции, я был бы купцом Витре!» Витре играл важную роль в политике Бретани: заседания Штатов Бретани состоялись в Витре в 1655, 1671, 1697 и 1705 годах.

Однако в XVII веке владельцы покинули замок, переехав в Версаль. Заброшенный замок постепенно разрушался, частично обрушилась башня Сен-Лоран. В XVIII веке и город потерял свою роль в торговле и экономике региона.

Во время Французской революции в 1795 году в замке Витре произошел пожар. А в начале XIX века в замке была размещена

тюрьма, занимающая всю северную часть, включая башню Мадлен. Позднее в замке стоял пехотный полк.

Лишь в 1872 году замок Витре был признан одним из первых исторических замков Франции и началось его восстановление под руководством архитектора Дени Дарси.

Перед воротами замка с восточной стороны расположена замковая площадь – Place du Château. Входные ворота, построенные в XV веке, состоят из двух башен с остроконечными крышами. Деревянный мост ведет к двум воротам, у каждых ворот – свой разводной мост.

Замок Витре

Башня Сен-Лоран имеет четыре этажа. Она обрушилась в 1835 году и была восстановлена примерно в 1870 году. В настоящее время в ней находится музей, в котором представлена

коллекция картин, воссоздающих историю Витре. В башне Сен-Лоран находятся, среди прочего, скульптуры XV и XVI веков из домов Витре, камин в стиле ренессанса 1583 года, фламандские гобелены XVI века и гробница графа Ги де Лаваля, властелина Витре.

Башня Tour de l'Oratoire, башня часовни, получила свое название от апсиды эпохи Возрождения, которая украшает ее фасад. Это здание из туфа сооружено при Ги де Лавале и является одним из первых проявлений искусства Ренессанса в Бретани. Герб графа Лаваля переплетается с гербами его жен, Шарлотты Арагонской, Анны де Монморенси и Антуанетты де Дайон.

Самым старым элементом замка является фасад романской часовни XII века. В замке – прекрасные витражи, гобелены и скульптуры.

Средневековые крепостные стены Витре сохранились лишь с северной и восточной сторон, а также уцелели небольшие остатки южной стены, поскольку в 1835 году городские власти приняли решение снести стену для прокладки дорог в исторический центр города и устройства железнодорожного вокзала.

* * *

Замок городка Фужер (Фельжер на бретонском языке) – один из самых больших в Европе. Он построен вопреки всем правилам не вверху над городком, а наоборот – на гранитном основании в низине. Это внушительная крепость, состоящая из трех корпусов и тринадцати башен.

Но не только башни-бастионы защищали замок, серьезным препятствием на пути врагов были глубокие рвы с водой. Система шлюзов и запруд сохранилась до наших дней и вся защитная система находится в рабочем состоянии!

Замок Фужера впервые упоминается в X веке, тогда это было простое деревянное укрепление, расположенное на скалистом хребте над долиной реки Нансон и окружающими болотами. Фужер находился на пересечении двух римских дорог – из Шартра в Каре и из Авранша в Нант. С XII века жители города стали селиться дальше от берега Нансона и город увеличился в размерах, разделившись на два прихода: Сен-Сюльпис – в нижней части и Сен-Леонар – в верхней. Начиная со Средних веков ремесла развивались вокруг кожевенного завода, ткацких и драпировочных производств в нижнем городе.

Фужер

Первый замок Фужера был покорен королем Англии Генрихом II в 1166 году и разрушен. Затем Рауль II де Фужер построил более внушительное сооружение, и оно стало крепостью, защищавшей границы Бретани.

Здесь были Гюго, Флобер, Бальзак. Именем последнего назван отель, где писатель прожил несколько недель.

Дома верхнего города утопают в садах, а в целом городки центральной Бретани напоминают мне Англию – ну просто английские деревни из любимых сериалов BBC: серый камень, красные телефонные будки, обитые красным деревом фасадные части магазинов, сады и цветы.

В Фужере прекрасные панорамные виды открываются из живописного парка. И здесь тоже множество окон и дверей ярко-голубого или ярко-красного цвета в старом камне.

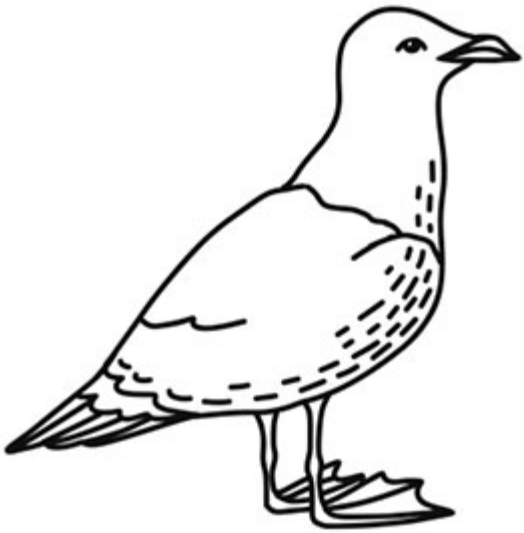
Вдоль узкой реки расположились старые мельницы и прачечные. Я бы тоже задержалась здесь на пару недель, очень даже понимаю Бальзака!

Кстати, слово Фужер не имеет никакого отношения к бокалам. Это папоротник!

9 рецептов Верхней Бретани

1. Основное блюдо: Жаркое из свинины в сидре

Le rôti de porca Au cidre



Ингредиенты:

- 800 г мякоти свинины
- 4–5 картофелин
- 3 золотых яблока
- 2 луковицы шалота
- 250 мл сидра
- 100 мл куриного бульона (говяжьего или овощного)
- 150 мл сливок
- 1 веточка тимьяна
- Перец, соль по вкусу

Разогреваем духовку до 200 ˚С. Укладываем кусок свинины в форму для запекания, вокруг выкладываем очищенный и разрезанный вдоль на 4 части картофель и четвертинки яблок, посыпаем нарезанным луком-шалотом.

Солим, перчим.

Запекаем 1 час. Периодически поливаем мясо бульоном, чтобы не засыхало. Через 30 минут мясо переворачиваем и также поливаем бульоном во время запекания.

Через час мясо выкладываем на блюдо, вокруг – овощи, с которыми оно запекалось.

Оставшийся от запекания сок смешиваем со сливками и слегка взбиваем. Перед подачей поливаем мясо и овощи получившимся соусом.

2. Основное блюдо: Телячьи почки из Верхней Бретани

Les rognons de veau de Haute Bretagne

Выращивание телят, широко распространенное в Верхней Бретани, включает в кулинарные традиции использование субпродуктов.

Ингредиенты:

- 4 телячьих почки
- 250 г полусоленного грудного бекона
- 300 г мелкого лука (почти как лук-севок)
- 4 зубчика чеснока
- 250 мл сидра
- 1 ч. л. бренди
- 50 г сливочного масла
- Сало – несколько кусочков
- Соль, перец

Подготовим почки (вымачивать не нужно), удалив из них жир, а также оболочку, которая их окружает. Разрезаем их пополам, убираем белые части, затем нарезаем на мелкие кусочки.

Обжариваем нарезанный кубиками бекон на сковороде.

Растапливаем сало в сковороде и обжариваем кусочки почек, перемешивая, тушим на медленном огне до готовности.

Сливаем получившийся сок, вынимаем почки и держим в тепле.

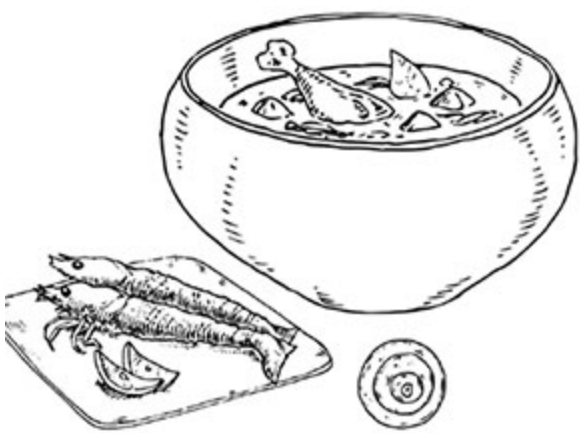
Ставим сковороду обратно на слабый огонь, добавляем нарезанный кубиками бекон, очищенный лук и целые очищенные зубчики чеснока. Обжариваем все 5 минут, помешивая.

Добавляем сидр и бренди. Помешивая, доводим соус до загустения. Приправляем солью и перцем, добавляем нарезанное кусочками масло.

Поливаем отложенные почки. Подаем с картофелем или рисом.

3. Основное блюдо: Курица с речными раками

Poulet aux écrevisses



Ингредиенты:

- 1 курица – 1,5 кг
- 280 г раков или больших креветок (4 или 5 на человека)
- 30 г сливочного масла
- 60 г цельного миндаля
- 50 г поджаренного деревенского хлеба
- ½ стакана белого вина
- 250 мл виноградного сока, выжатого из свежего винограда
- 1½ ч. л. корицы
- ½ ч. л. имбиря
- ¼ ч. л. длинного перца
- ¼ ч. л. гвоздики

• 3 г соли

Режем курицу кусочками, опускаем ее в воду, как для варки обычного бульона, но с добавлением белого вина. Вынимаем, когда она почти сварилась.

Отдельно варим 4–5 раков в течение 5 минут в кипящей воде. Очищаем, оставив только мякоть.

Бланшируем неочищенный миндаль, затем в блендере его измельчаем, добавляем хлеб, тоже измельчаем.

Выкладываем измельченные в блендере продукты в бульон, специи замачиваем в небольшой части виноградного сока, минут через 5 добавляем оставшийся сок и варим на среднем огне, чтобы сок со специями загустел. Смешиваем густой сок с бульоном, еще немного варим все вместе на среднем огне – бульонный соус готов.

Курицу обжариваем теперь уже до готовности в сливочном масле, до коричневой корочки, выкладываем в глубокое блюдо, поливаем сверху бульонным соусом, выкладываем мякоть раков.

4. Основное блюдо: Цыпленок в сидре

Le poulet au cidre breton

Повсюду во внутренней Бретани, где выращивают домашнюю птицу и где готовят сидр, можно встретить этот рецепт.

Ингредиенты:

• 1 курица – от 800 г до 1 кг
• 20 мл домашнего сидра
• 5 мл бренди
• 5 луковиц шалота
• 3 ст. л. жирных сливок
• 2 яблока (ранет)
• 75 г соленого масла

• Соль, перец

Режем курицу на порционные куски (бедра, голени, крылышки, грудка, спинка) и обжариваем в сковороде с высокими стенками с половиной сливочного масла на среднем огне до золотистой корочки.

Добавляем мелко нарезанный лук-шалот, обжариваем все вместе, пока лук не начнет коричневеть, это примерно 5–6 минут.

Вливаем сидр и бренди, приправляем солью и перцем и накрываем крышкой. Тушим 20 минут на слабом огне.

Очищаем яблоки от сердцевин, разрезаем на четвертинки и добавляем в сковороду.

Добавляем оставшееся масло, готовим 5 минут на сильном огне без крышки.

Теперь вливаем сливки, накрываем крышкой и готовим еще 20 минут на слабом огне.

Подаем с картофельным пюре.

5. Бретонский паштет

Le pâté breton

Бретонский паштет – закуска, которую едят в холодном виде с хлебом, солеными огурцами или подают в качестве аперитива. В Средние века паштеты не отделялись от покрывающей их толстой и не всегда съедобной корочки. К эпохе Возрождения появилась категория паштетов, приготовленных в жире, на сковороде на углях или в террине – керамической форме, запекаемой в пекарской печи.

Бретонский паштет – темного цвета, зернистый – попадает в категорию запеченных в духовке терринов. Это простая еда, которая до сих пор готовится повсеместно в домах, несмотря на огромную конкуренцию паштетов и терринов, которыми полны магазины.

Ингредиенты:

• Кусок свежей свиной шкурки, достаточный, чтобы выстлать форму для запекания

• 700 г свиной шейки

• 1 кг свежего бекона

• 600 г свиной печени

• 300 г лука

• 1 пучок петрушки

• 3 веточки тимьяна

• 3 лавровых листа

• Соль, перец

Берем свиную шкурку и раскладываем ее в керамической форме для запекания жирной стороной вниз.

Форма должна быть такого размера, чтобы уложенное в нее мясо оказалось «с горкой».

Шейку и бекон мелко нарезаем.

Измельчаем лук и петрушку.

Смешиваем хорошенько петрушку, лук, шейку и бекон, солим, перчим.

Тимьян мелко режем и крошим его в форму на уложенную шкурку.

Сверху выкладываем мясо, а на него кладем груз, чтобы мясо хорошо спрессовалось; оставляем на 30 минут.

Убираем груз, кладем сверху лавровый лист.

Разогреваем духовку до 220 ˚С, ставим форму в духовку на 10 минут.

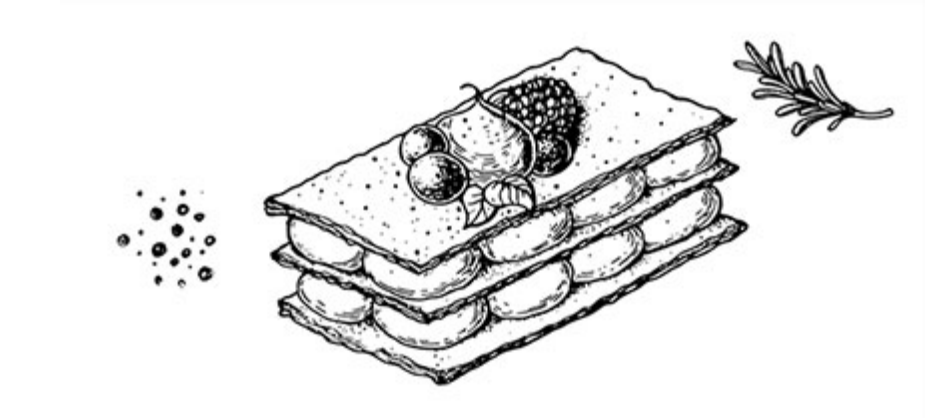
Снижаем температуру до 110 ˚С и оставляем в духовке на 1,5 часа.

Остужаем, ставим в холодильник на 24 часа.

На следующий день паштет готов.

6. Основное блюдо: Бретонские гречневые блины (галеты)

Lagalette bretonne à la farine de sarrasin



Ингредиенты на 10–12 блинов:

- 240 г гречневой муки
- 560 мл воды
- 2 яйца
- ½ ч. л. соли
- Топленое масло для жарки

Просеиваем муку, затем понемногу вливаем воду, замешиваем однородное тесто без комков.

Вбиваем в тесто яйца, солим, перемешиваем. Тесто должно получиться очень жидким.

Нагреваем сковороду, смазываем тонким слоем топленого масла.

Вливаем тесто (половинку обычного стандартного половника) и наклоняем сковороду, чтобы тесто равномерно растеклось.

Жарим, пока поверхность не станет пористой (чем больше пористость, тем лучше) и края не начнут отходить от бортиков сковородки, это примерно 1,5–2 минуты. Переворачиваем и жарим вторую сторону до готовности.

Жарим таким образом все блины и отставляем в теплое место.

Такие блины едят всегда с начинками, включая яичницу или даже морские гребешки, которые называют сен-жак (sent-jacques), потому что раковина гребешка является символом паломнического пути Святого Иакова).

Классическая начинка:

Обжаренные со сливками резаные шампиньоны и кусочек сливочного масла.

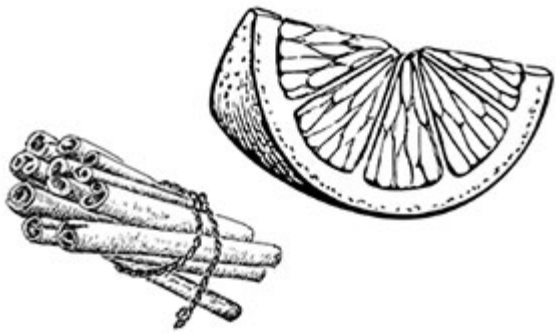
Яйцо, разбиваемое прямо в центр блина, пока жарится его вторая сторона, вокруг яйца раскладываются ломтики ветчины.

Когда начинка уложена, блин складываем конвертиком,

загибая края к центру.

7. Десерт: Яблоки в сиропе из Динана

Le pommé de Dinan



Ингредиенты:

- 2–3 кг сладких яблок
- 1 цедра апельсина, необработанная, с белой основой
- Палочка корицы
- 1–2 гвоздички
- 1–2 звездочки аниса
- 500 г сахара
- 1 л воды
- Сок ½ лимона

Стерилизуем банки, если мы хотим сохранить сироп.

Готовим сироп из 500 г сахара на 1 литр холодной воды.

Добавляем корицу, гвоздику, звездчатый анис, а затем цедру апельсина. Доводим до кипения и отставляем в сторону.

Наливаем в отдельную кастрюльку холодную воду и вливаем лимонный сок, он не даст яблокам окислиться при дальнейшем приготовлении.

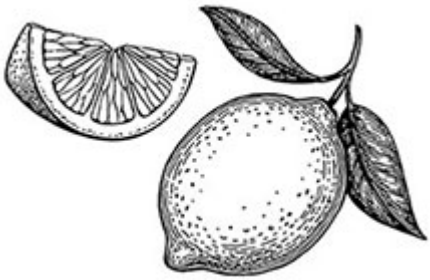
Очищаем яблоки, разрезаем на 2 или 4 части в зависимости от размера, удаляем сердцевину.

Опускаем яблоки в кастрюлю с лимонной водой минут на 15.

Теперь укладываем яблоки в банки, заливаем сиропом, закатываем. Храним в прохладном месте и, как сказали мне в Динане, потребляем без умеренности!

8. Десерт: Мэнго из Верхней Бретани

Lemingau de Haute-Bretagne



Ингредиенты:

• 50 г сахара
• 2 яйца
• 125 г творога
• 100 г сливок

Для соуса:
• 250 г свежей малины
• 25 г сахарной пудры
• сок 1 лимона

В кастрюле смешиваем 30 мл воды с сахаром, варим, пока не уменьшится на треть.

Взбиваем яичные белки до пиков.

Вливаем сироп в белки понемногу, взбиваем, пока все не превратится в однородную остывшую смесь.

Аккуратно добавляем творог и жирные сливки, перемешиваем все деревянной лопаткой.

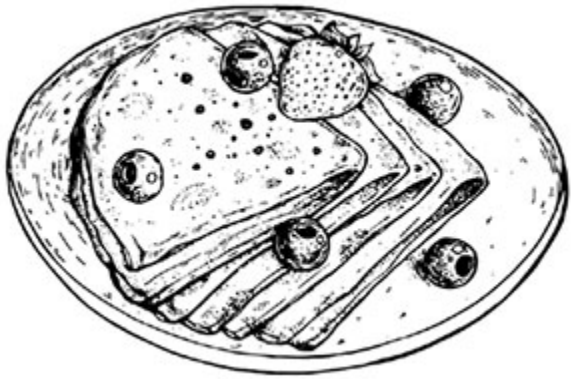
Выкладываем смесь в формочки для десерта и отправляем в холодильник на 10 часов.

Делаем малиновый соус: свежую малину, сахарную пудру и лимонный сок перемешиваем в течение 5 минут, процеживаем через марлю и охлаждаем в холодильнике.

Подаем, выложив десерт из формочек и полив сиропом.

9. Десерт: Яблочные оладьи

Les beignets de Tréguier



Ингредиенты:

- 3 сладких яблока
- 3 яйца
- 3 ст. л. муки
- 3 ст. л. сахара
- 25 мл молока
- 5 мл рома
- Немного сахарной пудры

Очищаем яблоки, разрезаем пополам и удаляем косточки. Нарезаем яблоки очень мелко, выкладываем в миску и сбрызгиваем ромом.

В посуде смешиваем хорошенько муку, яйца, сахар и молоко, взбиваем до консистенции блинного теста. Добавляем кусочки яблока.

На сковороде растапливаем кусочек сливочного масла и выливаем тесто – половину стандартного половника.

Обжариваем, как блин, с одной стороны, затем переворачиваем и обжариваем с другой стороны. Так же готовим остальные оладьи.

Посыпаем все оладьи сахарной пудрой и ставим на 5 минут в разогретую до 150 °С духовку.

Подаем горячими.

Сюрпризы бретонской кухни

Вас ничто не удивило в рецептах? А вы подумайте!

Я делилась с вами бретонскими рецептами – региона, относящегося к Франции, а значит, средиземноморской кухни. Но ни в одном рецепте именно бретонской кухни вы не найдете ее основного ингредиента – оливкового масла!

При упоминании о нем в Бретани удивленно пожмут плечами:

– Ну, слышали что-то, есть такое.

Я, конечно, утрирую. Но совсем немного!

Добро пожаловать в страну сливочного масла, где названия блюд трудно выговорить и где кельтские гастрономические традиции оказались сильнее французских.

Кухня – важная составляющая Бретани, как, впрочем, и любого другого региона. Бретонская кухня состоит из двух частей – приморской и внутренней: de la mer – кухня моря и du sol – кухня земли.

Одним блюдом Бретань прославилась на весь мир – это ее фирменные блинчики – крепы (crêpes). Блинные – crêperie – есть, пожалуй, в каждом французском городе, во многих городах мира и даже в Москве. Но нигде вы не попробуете таких блинов, как на их исторической родине, в Бретани.

Первоначально бретонскими блинными были небольшие прилавки, где посетители ярмарок и рынков ели оладьи с маслом, держа их в руках. В 1950-х годах в Париже и в крупных городах появились рестораны, где блины подавали на тарелках. Сегодня крепы подаются с разнообразными начинками, о которых и не слышали на их исторической родине, ведь даже сыр чужероден настоящим крепам.

Здесь всегда работали тяжело, и на земле, и на море, и важно было наесться вдоволь. «Un sac vide ne tient pas debout» – «В пустом мешке сил не будет», – говорила старая бретонская поговорка. Почвы были слишком бедны, чтобы выращивать пшеницу или злаки, из которых можно было бы делать хлеб. И крестьянам приходилось довольствоваться гречкой, из которой готовили кашу и блины. Эти заменители хлеба составляли основу бедной бретонской кухни и впоследствии стали знамениты, как галеты – гречневые блины, которые так любят туристы и с удовольствием едят и сегодня бретонцы.

В XIX веке, когда широко распространился картофель и печи уже давно появились в домах бедняков, а не только богатых семей, изменились и бретонские блюда, среди них появились

жаркое, свинина, много овощей.

* * *

Первым популяризатором бретонской кухни стал Курнонский, «Принц гастрономии», как прозвали его во Франции.

Морис Эдмон Сэллан родился 12 октября 1872 года в Анже на Луаре, где всегда были популярны местные, «глубинные» блюда, которые даже противопоставлялись так называемой классической, или парижской, кухне.

Закончив обучение на литературном факультете Сорбонны, он недолго искал для себя оригинальную и неизбитую тему журналистики – все лежало на поверхности и давно было знакомо, оставалось выбрать звучный псевдоним. Русские фамилии всегда были на слуху во Франции, так и родился псевдоним из «русского» окончания и французских слов, прославивший будущего «принца», – Курнонский.

Он принял участие в частной африканской экспедиции герцога Монпансье, а затем поехал с другой экспедицией во французские колонии Индокитая, а оттуда – в Китай.

Прекрасный знаток парижских ресторанов и местной луарской кухни, он написал великолепные обзоры гастрономии тех стран, где ему удалось побывать, он предлагал использовать в европейской кухне необычные кулинарные приемы африканцев и объявил китайскую кухню самой лучшей и полезной в мире, самой оригинальной и здоровой, чем оскорбил большинство французов, всегда считавших себя первыми в мире кулинарии.

Но труды журналиста тем не менее оценили по достоинству. В мае 1927 года, накануне 55-летия Курнонского, французские газеты провели опрос об отношении французов к национальным гастрономам и кулинарам. Во время этого опроса и родилось предложение присвоить Курнонскому от имени Франции почетное звание «Принца гастрономии».

По его инициативе 23 марта 1928 года была основана Академия гастрономии, по образцу и подобию знаменитой Французской Академии, хранящей литературные традиции Франции и французского языка и ее «бессмертных» академиков. По аналогии с Французской Академией в Академии гастрономии было предусмотрено 40 постоянных кресел. За ними были закреплены имена великих писателей-гурманов, поваров и знатоков кулинарии всего романского мира, от Эпикура до Талейрана. Имя каждого великого кулинара представляло определенное направление в кулинарии.

Кроме того, Курнонский издал 32-томную энциклопедию «Гастрономическая Франция», где собран материал по истории и практике французских региональных кухонь и по классической парижской кухне.

На фотографии, сделанной в день 80-летия «Принца французской гастрономии», расписались 80 лучших французских поваров, гастрономов и рестораторов.

Устрицы Белона

Так растут устрицы

Курнонский посетил Бретань в начале XX века и прославил ее великолепные блюда из даров моря, самоотверженный труд бретонцев. С этого момента бретонская кулинария открылась для остального мира.

* * *

Если провести опрос среди французов, что они знают сегодня о бретонской кухне, ответы будут примерно одинаковыми. Всем известны пирог Kouign Amann (выговорите?), бретонский far, нантский торт, крепы и галеты, соленый ягненок, колбаски andouille или andouillette или жаркое kig-ha-farz.

И конечно, вспомнят огромные тарелки с морепродуктами, причем многие названия морских обитателей я раньше не слышала, и лучшие в мире устрицы – не те, что подают по соседству с Сен-Мало, в Канкале, а те, что выращивают на противоположном конце Бретани, в Белоне. Именно устрицам Белон нет равных. Кстати, бретонские фермеры были первыми, кто придумал выращивать устриц в подсобных хозяйствах.

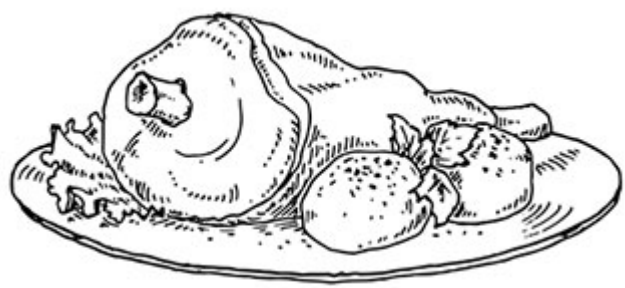
В приморском регионе обязательно должен быть свой рыбный суп. La Cotriade готовят из разных жирных сортов рыбы, обычно это сельдь, хек, скумбрия и мелкая рыбка, в суп добавляют картофель, белое вино, лук, чеснок и пряности. Но это не буйабес – отличие в том, что в бретонском супе нет моллюсков, только рыба. К супу подают поджаренный багет.

Kig ha farz

Это блюдо – бретонский вариант pot-au-feu (жаркого, или «горшка на огне») из мяса и овощей, с одним кардинальным отличием при приготовлении: в горшочек или котелок кладется… цилиндрический холщовый мешочек, наполненный фаршем на основе гречневой муки (farz gwinizh-du).

Подается блюдо в двух вариантах: или все вместе в глубокой тарелке, или отдельно подается бульон и отдельно – мясо, вареные овощи и раскатанный скалкой гречневый пудинг, которые выкладываются на тарелку и поливаются топленым свиным салом или соусом lipig из лука-шалота, поджаренного на подсоленном сливочном масле.

Мы вряд ли возьмемся повторить этот рецепт, но мне хочется его привести, потому что блюдо необычное и нечто похожее можно найти лишь в сельской Шотландии.



Ингредиенты:

Мясо:

• 500 г свиной рульки
• 250 г бекона
• 250 г говядины

Овощи:

• 1 морковка, 1 репа, немного капусты, 2–3 картофелины, 1 стебель лука-порея, 2–3 луковицы

Фарш:

- 500 г гречневой муки
- 2–3 ст. л. молока
- 50 г сливочного масла
- 2 яйца
- 250 мл сливок
- Кусочек свиного сала
- Соль по вкусу

Для поливки мяса и фарша, если они будут подаваться отдельно, используют зажаренный в сливочном масле лук-шалот.

Овощи очищаем и помещаем в большую кастрюлю с водой вместе с мясом.

Варим на сильном огне примерно 1 час, снимаем пенку, доливаем немного воды, если выкипает.

Делаем фарш:

Смешиваем муку с молоком и яйцами, подсаливаем, добавляем растопленное сливочное масло и мелко нарезанный и растопленный кусочек сала, затем вмешиваем сливки.

Укладываем получившийся фарш в холщовый мешочек, плотно его закрываем и кладем в кастрюлю с мясом и овощами.

Варим все вместе на среднем огне 2 часа.

Вынимаем мешочек, содержимое (оно спрессуется при варке) либо раздавливаем скалкой, либо режем тонкими ломтиками, выкладываем порционно в тарелки, добавляем туда же мясо и овощи и либо заливаем бульоном, либо подаем бульон отдельно.

Если бульон подается отдельно, то обжариваем 2 нарезанные луковицы шалота в 100 г сливочного масла с добавлением небольшого количества воды и соли и поливаем этим соусом мясо с фаршем и овощами.

Специи – сушеные или свежие травки типа тимьяна, можжевельника, классической смеси гарни – добавляются при варке по желанию и вкусу.

Интересно, что фарш бывает двух видов, черный и белый, в белый вместо сливок добавляют крем-фреш.

Черный фарш раскатывается ладонями, крошится, и получается «фарз брюзуног» (фарш в крошках).

Именно белый фарш нарезают ломтиками, это называется «фарз а-бег» (целиком), или «жареный фарш». Ломтики можно отдельно поджарить на сковороде с небольшим количеством масла.

* * *

Колбаски andouille – андуй – длиной около 60 см изготавливают вручную из свиных кишок, получается особая «слоистость». Потом их коптят в дыму бука или дуба, сушат в течение нескольких недель и, наконец, варят 3–4 часа в кипящем бульоне. Не привыкшего к местной кухне человека колбаски могут отпугнуть специфическим запахом.

Колбаски – только другие – превратили здесь в бретонский «хот дог», La galette saucisse – это жареная колбаска, завернутая в гречневый блинчик.

* * *

Куин-аман (Kouign Amann) – это традиционный масляно-карамельный слоеный пирог. Тесто состоит в основном из муки, масла и сахара. Иногда в пирог добавляют молоко, яблоки или абрикосы. Главный секрет этого безумно вкусного и не менее безумно калорийного пирога – в карамели: слои теста смазывают маслом и посыпают сахаром, при запекании тесто карамелизуется, придавая пирогу особый вкус, аромат и хруст!

* * *

Far Breton – не менее традиционный десерт, пожалуй, самый простой из местных блюд: 250 г муки, 150 г сахара, 1 пакет ванильного сахара, 4 яйца, 1 л молока и рюмку рома смешиваем миксером, выкладываем тесто в антипригарную форму и запекаем в духовке минут 40 при температуре 200 °С.

Иногда в тесто добавляют немного изюма, но главное, фар должен сверху практически пригореть – зажариться до черноты!

* * *

Знаменитые бретонские карамельные конфеты изобрели в

городе Киброн. Для их производства кондитер Генри Леруа использовал соленое сливочное масло, сироп глюкозы, сгущенное молоко, арахис, фундук и миндаль.

В общем, еще одна калорийная, но вкусная бомба! В 1980 году бретонские карамельки были признаны лучшими во Франции.

11 бретонских рецептов

1. Основное блюдо: Бретонский карбонад

Lacarbonade bretonne

Ингредиенты:

- 4 яблока
- 3 ломтика имбирного пряника
- 2 ст. л. коричневого сахара
- 1 кг свиной вырезки цельным куском
- 1,5 л темного пива
- 50 г сливочного масла
- 1 луковица
- Букет гарни

В сковороде с высокими бортами растапливаем сливочное масло, кладем кусок свинины, обжариваем до корочки, вынимаем.

В масло добавляем нарезанный кольцами лук, даем ему покоричневеть, посыпаем сахаром и даем карамелизироваться.

Заливаем пивом, доводим до кипения, постоянно помешивая.

Добавляем мясо и букет гарни, подсаливаем и перчим, накрываем крышкой и тушим 45 минут на слабом огне.

Добавляем очищенные от кожуры и сердцевинок яблоки, нарезанные четвертинками, ломтики имбирного пряника и продолжаем готовить еще 15 минут на слабом огне.

Подается с картофельным пюре, взбитым с большим количеством сливочного масла.

2. Основное рыбное блюдо: Чили из города Конкарно (красная фасоль с рыбой)

Le chili Concarneau (haricots rouges au poisson)

Ингредиенты:

- 2 средние морковки
- 3 зубчика чеснока
- 1 кг красной фасоли
- 250 мл красного сухого вина
- 600 г свежего лосося
- 300 г свежих крупных креветок
- 2 крупные луковицы
- 1 красный перец
- 300 г очищенных спелых помидоров
- Немного соуса табаско

Измельчаем луковицы, чеснок и мелко нарезаем красный перец, обжариваем в сливочном масле и откладываем в сторону.

Нарезаем рыбу небольшими кусочками, креветки очищаем, обжариваем все в масле и добавляем ранее обжаренную смесь овощей.

Теперь добавляем фасоль, либо замоченную с вечера вместе с водой, в которой она замачивалась, либо с соком, если фасоль была уже готовая, из банки.

Добавляем нарезанные мелко помидоры, нарезанную кубиками морковь, вливаем вино.

Подсаливаем, перчим, добавляем немного соуса табаско – не переборщите. Он очень острый!

Тушим наше чили на среднем огне не менее 2 часов, постепенно уменьшая огонь до слабого, регулярно помешивая.

Если жидкость слишком быстро выпаривается, добавляем понемногу красного вина и теплой воды.

Чили из Конкарно готовится заранее, настаивается и через день перед подачей разогревается на слабом огне.

3. Основное мясное блюдо: Жаркое из свинины с изюмом, яблоками и бретонским сидром

Laporc rôti aux raisins, pommes et cidre breton

Ингредиенты:

- 4 сладких золотых яблока
- 1 кг свиной вырезки
- 2 грозди светлого винограда
- 1 бутылка сидра
- 50 г соленого сливочного масла
- Соль, перец по вкусу

Разогреваем духовку до 170 ˚С, очищаем яблоки от сердцевины и кожуры, оставляя их целыми (сердцевину вырезаем ножом).

Отделяем виноград от кисти.

В форму для запекания помещаем кусок мяса, натертый солью и перцем, кладем сверху и вокруг нарезанное кусочками сливочное масло, раскладываем вокруг яблоки.

Запекаем в течение 1 часа, поливая сидром каждые 15 минут.

После 1 часа приготовления добавляем виноград и продолжаем поливать сидром до конца приготовления – пока мясо не будет полностью готово.

4. Основное блюдо: Картофельный пирог

Le kouign Patatez

Это фирменное блюдо города Ванн, которое подается с домашними колбасками, рыбой, зеленым салатом. Готовится, по вкусу хозяйки, из обычной пшеничной или гречневой муки.

Очень просто, очень вкусно и быстро готовится.

Ингредиенты:

- 600 г картофеля
- 130 г сливочного масла
- 130 г муки
- 1 яичный желток
- Щепотка мускатого ореха
- Соль и перец по вкусу

Заранее вынимаем полусоленое масло, чтобы оно стало мягким.

Отвариваем неочищенный картофель около 20 минут.

Разогреваем духовку до 180 ˚С.

Очищаем картофель и расталкиваем в пюре. Постепенно добавляем к пюре муку, вымешивая.

Теперь добавляем масло, мускатный орех, солим и перчим.

Еще раз хорошенько вымешиваем тесто и формируем из него блин толщиной от 1,5 до 2 см.

Смазываем маслом форму для запекания, распределяем наше картофельное тесто и выравниваем поверхность.

Взбиваем яичный желток и смазываем пирог.

Выпекаем в течение 30 минут.

5. Основное блюдо: Луковый пирог

Le tarte aux oignons

Ингредиенты:

• 500 г песочного теста (зависит от размера вашей формы для запекания или противня)

• 8 красных луковиц

• 3 ст. л. крем-фреша (густых сливок или сметаны)

• 2 ст. л. муки

• 100 г тертого сыра

• 3 яйца

• 30 г сливочного масла

• Немного бекона по желанию

Лук очищаем и режем кольцами.

Нагреваем сковороду, растапливаем сливочное масло, обжариваем лук на среднем огне примерно 10 минут, помешивая, чтобы не подгорел.

Вынимаем осторожно из сковороды, обваливаем в муке и даем остыть.

Разогреваем духовку до 200 ˚С.

Раскатываем песочное тесто по размеру вашей формы для запекания толщиной примерно 1 см.

В мисочке смешиваем яйца, сливки, крем-фреш, лук, подсаливаем и перчим, затем выливаем смесь на тесто.

Посыпаем равномерно тертым сыром и запекаем примерно 35 минут.

Если хотите добавить бекон – он предварительно обжаривается и добавляется в смесь.

Подается пирог со свежими салатными листьями.

6. Основное блюдо: Рагу из Бигудена с капустой и беконом

Le ragoût bigouden aux choux et lard

Ингредиенты:

- 500 г бекона
- 12 сосисок
- 1,5 кг картофеля
- 1 средний вилок молодой капусты
- 200 г моркови
- 3 луковицы
- Соль
- Перец

Замачиваем бекон в холодной воде на 6 часов, чтобы ушла вся соль.

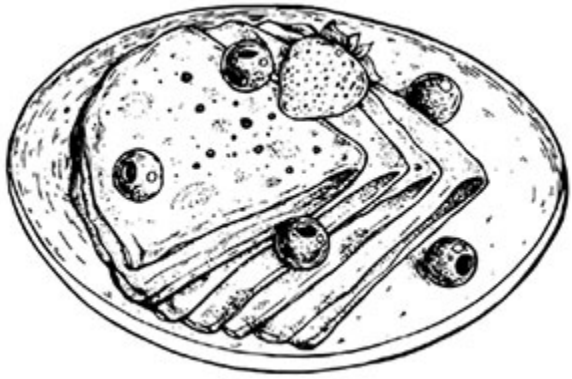
Капусту промываем, разрезаем на 4 части и бланшируем 15 минут в кипящей воде.

В кастрюлю помещаем обессоленный бекон, сосиски, капусту, лук, очищенную морковь целиком и картофель, предварительно очищенный и нарезанный на 4 части. Солим и перчим.

Добавляем воды так, чтобы покрыть все содержимое, и тушим на слабом огне 1 час 30 минут.

7. Настоящие бретонские крепы от мадам Рослин

Les véritables crêpes bretonnes



Ингредиенты:

- 250 г пшеничной муки
- 50 г сливочного масла
- 50 мл молока
- 10 мл воды
- 4 больших яйца
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 1 щепотка соли

В миске смешиваем пшеничную муку, 2 столовые ложки сахара и щепотку соли.

Вливаем молоко, а затем воду, постепенно взбивая венчиком.

Затем добавляем заранее растопленное масло и яйца.

Все вместе хорошенько перемешиваем и даем тесту постоять в холодильнике от 30 до 45 минут.

Сковороду для выпечки блинов нагреваем, смазываем маслом и выливаем половинку стандартного половника теста (если сковорода маленькая, то четвертинку).

Выпекаем блин примерно по 2 минуты с каждой стороны, переворачивая лопаткой.

Советы мадам Рослин:

Чтобы тесто получилось без комочков, сначала смешиваете твердые ингредиенты, добавляете жидкие ингредиенты, а затем яйца.

Если добавить в тесто 5 ч. л. какао-порошка, получится шоколадное тесто для шоколадных блинов.

Для приготовления на сковороде советую растопить немного масла в миске и с помощью бумажных полотенец смазывать сковороду – так уйдет меньше масла.

8. Десерт: Бретонский фар с черносливом

Le far breton

Бретонский фар можно сочетать с черносливом (или яблоками) – одним из основных продуктов бретонской кухни. Кроме того, блюдо просто и быстро готовить, поэтому в бретонских домах всегда есть десерт «в последнюю минуту».

Ингредиенты:

- 220 г муки
- 130 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- ¾ л молока
- 5 яиц
- 20 г сливочного масла
- 500 г чернослива

Разогреваем духовку до 180 °С.

В мисочке смешиваем сахар, муку и в последнюю очередь – ванильный сахар. Теперь добавляем яйца, очень хорошо все перемешиваем.

Вливаем молоко и добавляем заранее растопленное масло, хорошо перемешиваем до однородности теста.

Удаляем косточки, если чернослив с косточками; добавляем его в тесто (целиком), еще раз перемешиваем.

Смазываем маслом дно формы для запекания и выливаем в форму тесто. Печем в духовке около часа.

Советы мадам Рослин:

• Вы можете добавить вместо чернослива яблоки, предварительно обжаренные в масле.

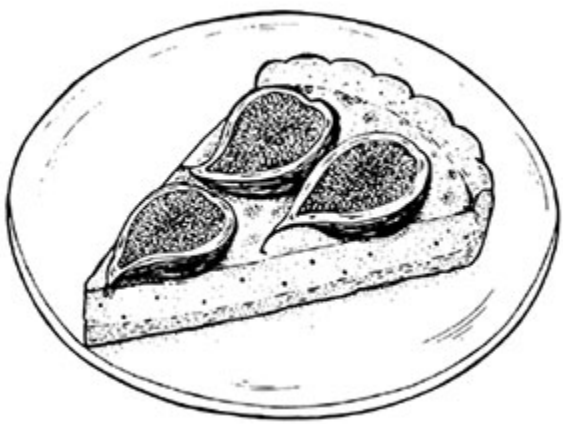
• Вместо чернослива летом можно использовать свежую вишню без косточек.

• Чернослив можно не добавлять в тесто, а слегка присыпать мукой, чтобы он не утонул в тесте, и выложить на поверхность теста в форме для запекания. Еще проще выложить чернослив на тесто после того, как оно поклось в духовке в течение 10–15 минут, тогда мукой не присыпаем.

9. Десерт: Куин Аман, или слоеный пирог

Le kouign Amann

Рецепт от мадам Рослин.



Ингредиенты:

- 250 г муки
- 200 г полусоленого или соленого масла
- 200 г сахара
- 10 г свежих дрожжей
- 10 мл воды
- 2 щепотки соли

Заранее вынимаем из холодильника масло, чтобы оно размягчилось. Смешиваем свежие дрожжи (разрыхлитель для этого пирога категорически не допускается) и 3 ст. л. теплой, но не горячей воды.

Отдельно смешиваем муку и соль. Мадам Рослин предупреждает, что смешать надо очень хорошо, крупинки соли не должны соприкоснуться с дрожжами, иначе они убьют дрожжи и тесто не набухнет!

Формируем в муке углубление и вливаем дрожжевую смесь и дополнительно 10 мл воды.

Присыпаем столешницу мукой и замешиваем тесто, пока оно не станет мягким.

Делаем шар, выкладываем его в миску и оставляем на 3 часа в теплом месте.

Объем теста должен увеличиться втрое.

Теперь на присыпанной мукой поверхности раскатываем тесто, это будет долго и неудобно, потому что тесто эластичное и сложно раскатывается.

Формируем из теста пирог прямоугольной или квадратной формы высотой примерно 1 см.

Равномерно кистью смазываем центр поверхности мягким маслом и присыпаем сахаром, оставляя примерно 3 см по всему периметру, следите, чтобы не стекало на края.

Теперь самое интересное: складываем тесто в 3 раза по длине и затем снова в три раза по ширине, наша цель – «заключить в тюрьму» масло и сахар.

И теперь с помощью скалки снова очень аккуратно, чтобы масло с сахаром не вылезло, раскатываем тесто, складываем его пополам, а затем заворачиваем крест-накрест.

Рисуем ножом сетку, слегка смазываем маслом.

Разогреваем духовку до 210 ˚С.

Печем пирог примерно 35 минут.

После приготовления достаем из духовки и даем остыть 15 минут, прежде чем вынимать из формы.

Посыпаем сахарной пудрой по вкусу и подаем еще теплым. Главное – этапы складывания!

10. Десерт: Бретонские марципаны

Les massepaines

Ингредиенты на 4 порции:

- 500 г муки
- 375 г сахара
- 500 г сливочного масла

• 8 свежих яиц
• 4 ст. л. молока
• 1 ст. л. рома
• Щепотка ванильного порошка
• ½ ч. л. разрыхлителя
• Сахарная пудра

Разогреваем духовку до 200 °С.

Тем временем взбиваем сливочное масло с сахаром, добавляем яйца по одному, продолжая взбивать миксером.

Добавляем муку понемногу, разрыхлитель, ром, молоко, ваниль и помешиваем осторожно, не взбивая, тесто должно получиться мягким и жидким.

Выливаем тесто в формочки, смазанные маслом, и выпекаем около часа.

Вынимаем, остужаем, выкладываем на десертные тарелки из формочек.

11. Десерт для детей и заболевших: Яблочное пюре с миндалем

Le compote de pommes aux amandes

По старой традиции этот «компот» дают больным для поддержания сил.

Ингредиенты:

• 1 кг яблок
• 80 г молотого миндаля
• 100 г сахара
• 200 мл воды

Очищаем яблоки и нарезаем их кусочками, удаляя сердцевину, варим на медленном огне с водой 10 минут.

Добавляем молотый миндаль и сахар, хорошо перемешиваем и варим еще 10 минут.

Выключаем огонь, остужаем и перемешиваем все миксером в пюре.

Подается холодным.

Старинный рецепт предусматривал использование миндального молока, которое готовили очень простым способом:

• 1 кг яблок
• 150 г молотого миндаля
• 100 г сахара
• 250 мл воды
• Щепотка соли

Так же как и в первом варианте, очищаем и нарезаем яблоки, кипятим воду, добавляем яблоки и готовим под крышкой до мягкости.

Сливаем воду с яблок в отдельную кастрюльку.

Очищенный от кожуры миндаль измельчаем до состояния пудры. Смешиваем миндальную пудру с водой, в которой варились яблоки. Даем постоять час и дальше процеживаем через марлю, отжимая хорошенько мякоть.

Получившуюся жидкость доводим до кипения со щепоткой соли, добавляем яблоки и сахар, оставляем на 5–6 минут на среднем огне. Остужаем и все перемешиваем в пюре.

Подается холодным.

Там Мерлин спит

В деревне лучше было не появляться. После того как меня «сдали на постой» к тетушкам Сольвен и Рослин, я попала под полную и безоговорочную опеку милых дам. Если бы я была француженкой, то они наверняка бы засели уже в архивах, изучая мое генеалогическое древо – наверняка там должен был затесаться бретонец, хороший человек обязательно должен иметь бретонские корни, а человек, который полюбил Бретань, тем более!

И стоило появиться в их сопровождении в деревне, как каждый встречный махал руками, приходилось останавливаться и ни в коем случае не обижать и не отказываться от приглашения выпить стаканчик домашнего шушена или поммо. А какие потом поездки по достопримечательностям!

Так и «гуляешь» из одного деревенского дома в другой, всем же интересно, как дела, и свои новости рассказать надо, и про детей и внуков, которые неожиданно быстро выросли, и про урожай в своем саду, и про месье с невыговариваемым именем, который «вы же наверняка не знали, скончался год назад, бедняжка», или про мадам с еще более непроизносимым именем, которая переехала к детям в Брест и прислала открытку, и все у нее хорошо.

На столе появлялись маленькие стаканчики и заткнутая пробкой бутылка домашней настойки, которую хотя бы ради приличия надо было пригубить.

Услышав бретонские имена и фамилии, я просто рот открыла от удивления и схватилась за блокнот. Выговорить это невозможно даже нормальному французу, не говоря уже обо мне. Судя по именам, я оказалась в каком-то параллельном мире кельтского фэнтези.

– Смотри, видишь, вон там сарай? Там мой дед прятал maquis (партизанов, участников Сопротивления), когда пришли враги, – муж тетушки Gwenc'hlan Braouezec, старый месье Laouenan Braouezec, потащил меня в сад, рассказывая о событиях 70-летней давности как о случившихся лишь вчера. Фамилия Рослин и Сольвен была… – я даже написать это не могу! – Yaouancq, а еще были тетя Моргана и тетя Арвен, а возить меня по достопримечательностям поручили англоговорящему племяннику по имени… Tegoneg Le Gourrierec.

– Извини, а можно к тебе обращаться уменьшительным именем? – спросила я, окончательно сломав язык.

– Конечно, – ответил молодой человек, – я Veneg.

– Это Корнуолл какой-то, какая же это Франция!

– Cornouaille? Конечно, вы поедете в Корнуайе, – тут же подхватилась мадам Рослин, краем уха ухватив знакомое слово. Только мы зовем те места по-другому, по-бретонски мы говорим Bro-Gernev, запиши!

И я перестала удивляться, что совсем рядом, за порогом, шумит листва самого мистического леса Европы…

* * *

Скажите эти слова как заклинание: «Волшебный лес Бросельянд», – и вы попадете в чудесный мир, где до сих пор помнят фею Вивиан и рыцаря Ланселота, а под тяжелым древним камнем спит волшебник Мерлин.

На самом деле лес Бросельянд был придуман в конце XII века Кретьеном де Труа. В своем романе о короле Артуре «Рыцарь-лев» он изобрел лес чудес, взяв за основу старинные бретонские легенды и сказки о волшебном лесе «Брешельян» – Bréchéliant.

Со временем название Bréchéliant или даже Brécilien на местном диалекте бретонского языка было утеряно. Долгие поиски лингвистов, географов, историков, бретонских интеллектуалов, завороженных старыми легендами, привели в конце XIX века в лес Пэмпон, природную территорию между областями Иль-э-Вилен и Морбияном.

Самый большой лес в Бретани, занимающий более 7000 гектаров, окружен озерами и болотами, старыми замками и древними менгирами.

Здесь на берегу озера стоит старое шато, совсем небольшое, всего два полноценных этажа и узкие, но очень красивые окошки под крышей. Это замок Компер, который также связывают с землями короля Артура. Находится он в трех километрах от деревни Конкоре.

Первоначально средневековый укрепленный замок, занимающий завидное стратегическое положение благодаря защите огромного пруда и окружающего леса, на протяжении своей истории претерпевал различные разрушения и реконструкции. Он переходил в руки баронов Гаэль-Монфор, Лаваль, Рье, Колиньи и Ла Тремой. Разобранный в 1598 году по приказу Генриха IV, он был подожжен во время Французской революции.

От феодальных построек осталось мало следов, особняк в стиле Ренессанса был перестроен под жилище в XIX веке.

Это единственный из пяти замков, исторически связанных с

лесом Пэмпон (и, следовательно, с легендой о короле Артуре), сохранившихся до наших дней. Несколько легенд говорят, что именно здесь родилась фея Вивиан.

С 1990 года в замке размещаются выставки «Воображаемого центра Артура» – Centre de l'imaginaire arthurien. С июня 1996 года замок внесен в список исторических памятников.

Артурианский центр рассказывает о деяниях короля Артура и его рыцарей, а по тропинкам леса водят экскурсии, и трудно отделить миф от реальности, когда над твоей головой смыкаются кроны волшебного леса.

Вы пройдете по узкой тропе среди старых деревьев, и вам откроется Дверь Тайн.

Но берегитесь! В волшебном лесу есть Val-sans-retour (Долина без возврата)! Именно здесь фея Вивиан заточила неверных мужей. Лишь храбрый рыцарь Ланселот разрушил чары, сразившись с драконами, и освободил всех пленников. (Может, не надо было?)

* * *

Узкая Долина без возврата приведет к небольшому озеру под названием Le Miroir des Fées (Зеркало фей). Семь фей жили здесь и творили свое чародейство. Но одна из них, самая младшая, влюбилась в рыцаря, который привел коня попить воды из озера, и открылась ему. Влюбленные встречались втайне, но однажды об этом узнали шесть сестер.

Феи не могли допустить, чтобы их волшебный мир был открыт смертным. Защищая его, они были безжалостны и убили рыцаря. Поплакала юная фея, поплакала, да и… убила своих сестер ночью, пока они спали. Она собрала кровь шести сестер и шесть дней творила заклятие, выливая их кровь в воды озера, чтобы возвратить к жизни своего рыцаря.

Легенда умалчивает, удалось ли ей колдовство, но на закате воды озера окрашиваются в красный цвет.

Даже не хочется говорить, что там на дне – сланцевые пески, окрашивающие воду.

* * *

Грубые старинные камни окаймляют природный колодец, куда падает струя лесного источника. Это Источник Барентон, и его вода волшебна. Когда-то заблудившийся в лесу Мерлин

встретил у источника фею Вивиан, а сегодня вода источника избавляет от стригучего лишая, исцеляет безумных и даже помогает девушкам найти мужа.

А если девичьи забавы у вас позади и вы задумались о вечной молодости – в двух шагах отсюда спрятался среди леса Fontaine de Jouvence (Источник молодости).

В волшебном лесу надо быть осторожным, здесь до сих пор бродят гоблины и скользят среди деревьев духи леса!

* * *

Неподалеку расположен один из самых красивых, на мой вкус, бретонских замков – это шато де Жослен на берегу реки Уст, где скользят лодочки, склоняются над водой тихие ивы, а маленький городок спрятался в тени внушительного замка, давшего имя городу.

Выстроенный в готическом стиле в начале XI века, замок представляет собой интересный сплав феодальной и ренессансной архитектуры, он до сих пор принадлежит потомкам его основателей, семьи Роханов. Ландшафтные сады замка, устроенные архитектором Ахиллом Дюшеном, прекрасны.

Отреставрированный в 2006 году район Сент-Круа такой же старый, как и замок. Построенный вокруг красивой часовни с одноименным названием, он представляет собой прекрасные образцы фахверковых домов, самый старый из которых датируется 1538 годом.

Вдоль Уста устроены прогулочные пешеходные и велосипедные дорожки длиной 12 километров, это прогулка среди зелени, готических церквей и старинных домов.

Замок Жослен

Легенда рассказывает, что еще в IX веке некий местный крестьянин обнаружил статую Мадонны в рощице, он молился обретенной Мадонне, и его слепая дочь прозрела. В память об этом чуде построена базилика Нотр-Дам-дю-Ронсье в Жослене, которая стала местом паломничества для больных, ищущих исцеления. К сожалению, статуя Мадонны была уничтожена во время Французской революции и заменена копией.

* * *

– Мой дедушка с детства увлечен легендами леса и очень любит их рассказывать, – сказал юный Венег. – Возьмем его с собой?

– Ну, если ты будешь переводить с бретонского на французский, а еще лучше на английский, то я только за!

Месье Bleuzen Le Gourrierec развел руками по сторонам:

– В каждом дереве живет его душа, дриада, среди них встречаются адриады, которые связаны с одни единственным деревом на всю жизнь. Они рождаются с деревом, живут с ним и умирают с ним через несколько столетий. Вот соберешься сломать ветку или срубить дерево, – он так строго посмотрел на меня, как будто я всю жизнь гублю природу, – не забывай, ты убьешь и его душу. Если хорошо попросить дриаду, она может поделиться своими сказками, но всегда попросит что-то взамен.

– А что она может попросить?

– Например, позаботиться о ее детях – побегах старого дерева

в течение десяти или тридцати лет. Но сегодня трудно встретиться и поговорить с дриадой, – старый месье вздохнул. – Они прячутся от людей в самом сердце дерева или в глубине лесного озера, с теми людьми, какими мы стали сегодня, дриады не хотят разговаривать.

– Я уже знаю легенду о семи феях, как маленькая фея влюбилась, а потом убила своих сестер.

– Ничего ты не знаешь! Слушай, как все было на самом деле. – Старик задумался, словно собирался с мыслями, и начал рассказывать:

– Когда приходит первая любовь, ты ни о чем больше не думаешь. Вот и глупенькая Моргана…

– Так это была Моргана?

– Ну конечно, кто ж еще! Не перебивай! Вот и глупенькая Моргана забыла обо всем на свете, навсегда отказалась от своего волшебного облика, чтобы стать человеком и жить со своим возлюбленным рыцарем. Моргана нарушила тысячелетний договор, и тогда началась война фей. Сестры защищали глупую младшую сестричку, но другие феи посчитали, что их существование под угрозой. Несколько столетий длилась война фей, не только вода озера, но и земля Бросельянда красная от пролитой крови. И тогда собрались феи на совет и заключили Договор.

С тех пор никто никогда не нарушал Великий Договор Фей. Потомки тех первых семи фей до сих пор живут здесь в озере, и если ты будешь осторожна и будешь вести себя тихо, то в ночь полнолуния или в туманный день ты сможешь их увидеть!

– А вы сами видели фей, месье?

– Конечно, я иногда прихожу с ними поболтать.

Вот и думай, шутит или нет старый месье Ле… Нет, я все равно не выговорю его фамилию!

– Дедушка, расскажи историю о корриганах!

– Ой, а я знаю уже о корриганах! Они живут в замке Динана, Кастель Дин!

– Корриганы живут по всей Бретани, не только в Динане. Это они создали озеро.

– Расскажите, месье!

Давным-давно один фермер хотел стать самым богатым в этих краях. Однажды он послал своего сына Рюткара в лес вырубить все деревья и засеять там поле.

Рюткар вооружился пилой и топором и пошел в лес. Когда он ударил топором по дереву у ручья, то вдруг услышал странный звук, словно тихое карканье… Он огляделся, но никого не увидел. Тогда он ударил топором второй раз и услышал голос:

– В следующий раз тысячу раз мы повторим этот жест…

Рюткар обернулся и снова никого не увидел. Он вспомнил рассказы о гоблинах и троллях и решил, что над ним подшучивают лесные духи. Тогда он ударил третий раз. И всколыхнулась земля. И тысяча маленьких существ вышли из ее недр. Это были корриганы. Деревья падали со всех сторон, его чудом не прибило стволом. Как только тысяча деревьев оказалась срубленной, корриганы исчезли.

Отец удивился, что сын смог так быстро очистить землю, и отправил его сажать семена. История повторилась, и тысяча корриганов посеяли тысячу семян.

Но отец остался недоволен, увидев сына, ведь надо охранять семена, чтобы их не поели вороны!

Отправился Руткарт на поле, ждал-ждал ворон да и уснул. Тут и прилетели вороны, и как только первый ворон склевал семечко, потом второе и, наконец, третье, поднялись тысяча корриганов и начали поедать семена.

Проснувшийся от шума Руткарт был в ужасе – ведь у его отца больше не было семян. Он упал на землю и заплакал. И после первой его слезинки поднялись тысяча корриганов и плакали они до тех пор, пока не наплакали озеро. Попробуй – вода Зеркала Фей солоновата, потому что оно создано из слез!

– И какая же мораль у этой сказки?

– Иногда сказки и легенды – это просто описание событий, но если тебе нужна мораль, она проста: довольствуйся тем, что у тебя есть, а не пытайся взять то, что тебе не нужно. Эта молодежь, – старик кивнул на внука, – не понимает, что иногда счастье заключается в малом. Просто будь порядочным человеком. Вот ты знаешь, сколько рыцарей томилось тут, в Долине без возврата? Целых 253! И лишь Ланселот, верный Гвиневере, смог освободиться от чар, ведь он не был неверным любовником! Волшебный лес не прощает ни фальши, ни предательства, ни стяжательства.

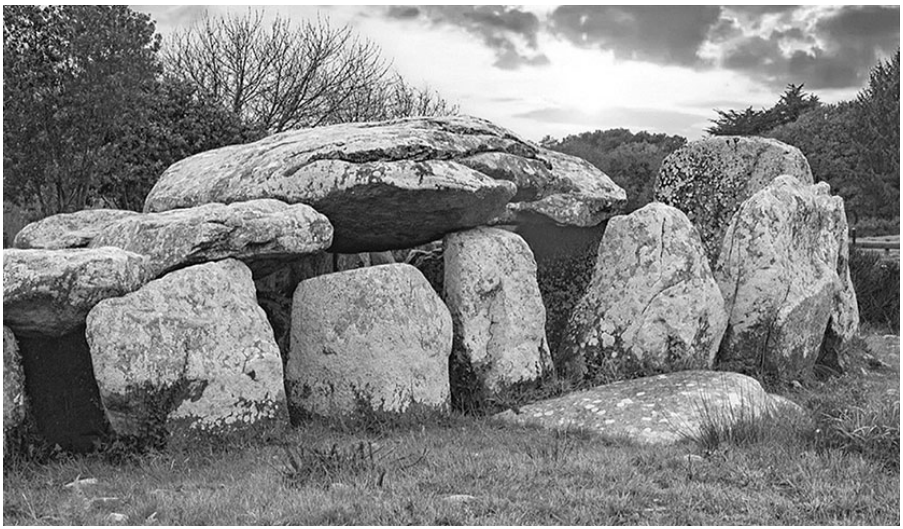
* * *

4,5–3 тысячи лет до нашей эры назад первые жители этих земель установили более 420 мегалитов на землях Бросельянда! Извлеченные из пурпурного сланца, украшенные лишайниками, монолиты образуют семь рядов, обращенных с востока на запад. Их возводили на полянах, покрытых дроком и скошенной травой.

В нескольких шагах от подножия деревьев расположены дольмены (горизонтальные камни) и несколько крытых аллей. И

поверьте мне, ощущения там просто фантастические.

Карнак



Мегалиты Карнака

* * *

Однажды лесная дорога приведет на поляну, полную особенной тишиной, здесь не шумит листва и не слышно пения птиц. На поляне под древними камнями спит чародей Мерлин…

В диснеевском фильме он представлен традиционным волшебником с длинной белой бородой, в остроконечной шляпе. Кем он был на самом деле: советником короля Артура и самым могущественным чародеем на свете, не устоявшим перед более великой силой – силой любви?

Старые легенды рассказывают, что Мерлин – сын демона и смертной молодой девушки. Он не стал ни человеком, ни богом, он стал пророком и носителем высших знаний.

Впервые он появился в литературе в XII веке в «Пророчестве Мерлина» Жоффруа де Монмута. С того времени Merzhin, как зовут его по-бретонски, стал героем множества книг и фантазий: друид, чародей, прорицатель, ученый с совершенным знанием, целитель, владеющий секретами растений, способный изменять форму и исчезать, подаривший королю Артуру Круглый стол и уговоривший фею озера вручить Артуру волшебный меч Эскалибур. Да-да, именно здесь это и было, у Зеркала Фей!

После смерти короля Артура меч снова вернулся в озеро. А фея озера… это была она, могущественная Вивиан, избравшая рыцаря Галахада после смерти Артура на его трон. Соединив свою магию с магией Мерлина, она стала всемогущей, а великий маг не устоял, погубив себя из-за любви к прекрасной Вивиан…

Легенда гласит, что именно любовь стала причиной падения Мерлина. Фея Вивиан не желала делить его ни с кем и на веки вечные заперла его душу в воздушной тюрьме. А тело волшебника покоится в гробнице в лесу Бросельянд.

Гробница Мерлина в лесу

Это очень древняя, еще мегалитическая, гробница, 12-метровая крытая галерея из красного сланца, относящаяся к эпохе неолита. В XIX веке гробница Мерлина была частично разрушена, сегодня осталось только два камня.

Два камня, один против другого. Словно двое влюбленных великих волшебников, навсегда связанных чарами.

Интересный факт: в 1810 году Вальтер Скотт написал популярную поэму под названием «Дева озера», в которой он использовал все сюжетные повороты легенды, но перенес действие в конкретное место, в родные шотландские земли на Лох-Катрин. Три песни Элейн из этой поэмы были положены на музыку Францем Шубертом.

Третья песня сегодня известна всем, это одно из самых прекрасных музыкальных произведений на свете, и вы тоже ее прекрасно знаете! На музыку третьей песни Элейн положили слова молитвы «Ave, Maria» – да, это прекрасная «Аве, Мария» Шуберта!

Теплый и яркий под летним солнцем лес Бросельянд порой становится чужим и холодным, тогда его покрывает густой туман, и горе путнику, не успевшему вовремя убраться из чащи! Да и не стоит нам, смертным, знать секреты самого таинственного леса на свете…

Арморика: конец света или голова мира?

Короткие молитвы проникают в Небеса.

Бретонская поговорка

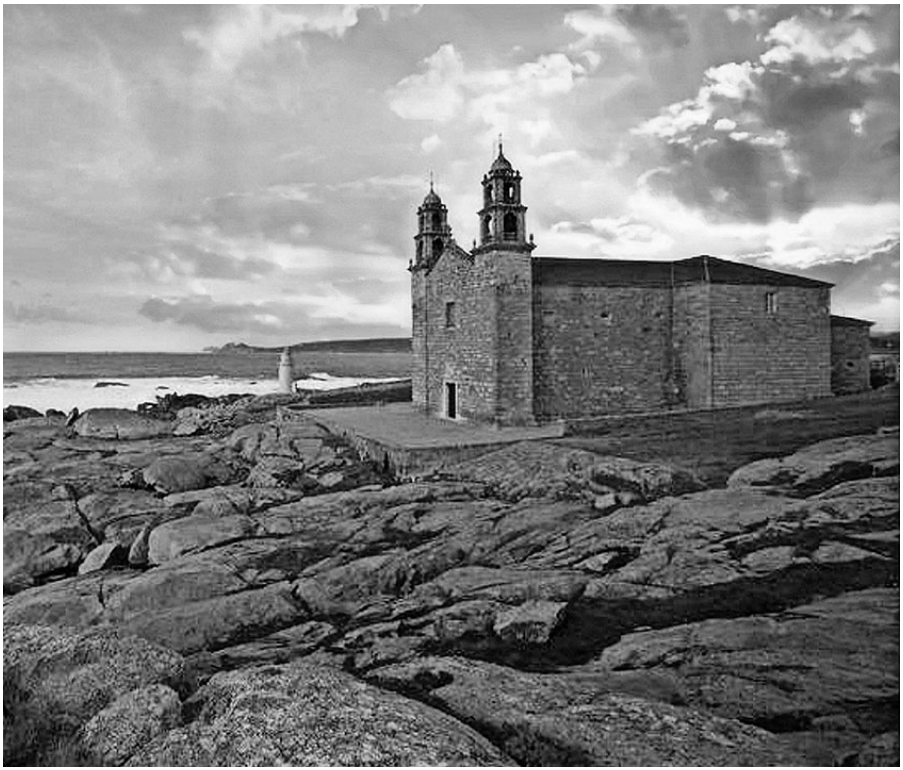
Этим красивым именем называют Бретань издавна, оно было известно еще в античном мире. Слово «Арморика» происходит от галльской фразы are-mori («на море») и суффикса – ika, использовавшегося для географических названий. И сколько бы я ни рассказывала о красотах Верхней, внутренней Бретани, ее душа – это море.

Корсарский город Сен-Мало, Канкаль с его устричными фермами – это совсем другие края. Настоящая Бретань, Арморика – здесь, на землях, прозванных римлянами «концом земли» – finis terrae.

Это название превратилось в Finistère – Финистер, а насчет конца света бретонцы готовы поспорить с римлянами. Они называют эти земли «пенн-ар-бед» – голова мира.

* * *

Vannes (Ванн) – старинный портовый город-крепость, история которого насчитывает свыше 2 тысяч лет. Название Ванн произошло от кельтских племен венетов, которые были завоеваны римскими войсками. Долгое время город оставался французским анклавом в Бретани, но и он сдался и стал полностью бретонским по культуре и по духу. Сейчас Ванн имеет статус «Города искусства и истории» (Ville d’Art et d’Histoire).



Конец мира – Финистер

Ванн

Ванн за крепостными стенами

В древности Ванн назывался Dariorigum, или Civitas Venetorum (как главный город венетов), в позднеримскую и франкскую эпохи – Veneti, в Средние века – Venedi, Venetum, Venetia. Бретонские герцоги разместили здесь свою резиденцию; позже здесь заседал парламент Бретани.

Замок Ванна – Château de l'Hermine – построен в 1785 году. Здание получило название от прежней крепости, построенной в XIV веке. При Людовике XIII замок был заброшен и частично разрушен. Людовик XIV даровал замок городу в 1697 году.

Камни крепости были использованы для восстановления зданий в городе и строительства портовых доков. Крепость была практически полностью в руинах, когда город продал эту территорию Жюльену Лагорсу, построившему отель. С 1874 года здание служило артиллерийской школой и штаб-квартирой Генерального казначейства до 1974 года, когда оно вернулось городу и было превращено в юридический университет области Морбиян. Здесь расположен Культурный институт Бретани.

В историческом центре Ванна больше двухсот фахверковых домов, и он занимает второе место в Бретани после ее столицы Ренна по фахверку. За ними следует прекрасный Динан, занявший третье место.

Ванн очень удобен для путешествия по окрестным городкам, а они здесь прекрасны до абсолютного восторга. Не зря сюда съезжались художники, прославившие Бретань во всем мире, и если Прованс – это Сезанн, то Бретань – это Гоген.

В Понт-Авен по следам Гогена

Понт-Авен – живописный старинный городок, живет здесь чуть более трех тысяч человек. Когда-то о нем говорили: «14 мельниц, 15 домов», или Bro Goz ar Milinou – «Старая страна мельниц», а сейчас это одно из самых туристических мест Бретани.

Дома здесь стоили недорого, а пейзажи были настолько живописными, что лучше не придумаешь, и художники потянулись в Понт-Авен. Картины с такими очаровательными видами всегда хорошо продавались. Не только французские, но и американские, и английские художники приезжали в маленький городок. Летом 1886 года здесь появился Поль Гоген.

Художник говорил, что нашел в Понт-Авене «неиспорченность и простоту». Его появление здесь и частые приезды стимулировали возникновение своеобразной школы. Он писал жене: «Здесь, в Понт-Авене, я создал школу: все художники меня боятся и любят».

Понт-Авен у реки Авен

Гоген поселился в пансионе Мари-Жан Глоанек, которая давала художникам возможность дешево оплачивать постой, а иногда расплачиваться картинами.

Вернувшись через два года, Гоген был разочарован Понт-Авеном, его провинциальная чистота была утрачена, и Гоген даже переехал в соседнюю деревню Ле Пульдю, но, вернувшись еще раз уже в 1894 году, он остался верен пансиону мадам Глоанек.

В Бретани Гоген написал несколько картин, среди которых «Желтый Христос», «Видение после проповеди», «Прачки из Понт-Авена».

С конца Средневековья маленький порт Понт-Авена привлекал торговцев вином, солью, крупами, картофелем и гранитом. Сегодня небольшая пристань для яхт, спрятанная глубоко в устье реки, стала чисто туристической.

Понт-Авен – это узкая стремительная речка, рыбацкие и прогулочные лодки и яхты, утопающие в цветах дома с характерными бретонскими треугольными крышами с дымоходами. И чем выше поднимаешься ты от главной туристической площади, чем дальше уходишь от яхт, тем больше очаровывает Понт-Авен, все же сохранивший свою естественность и красоту.

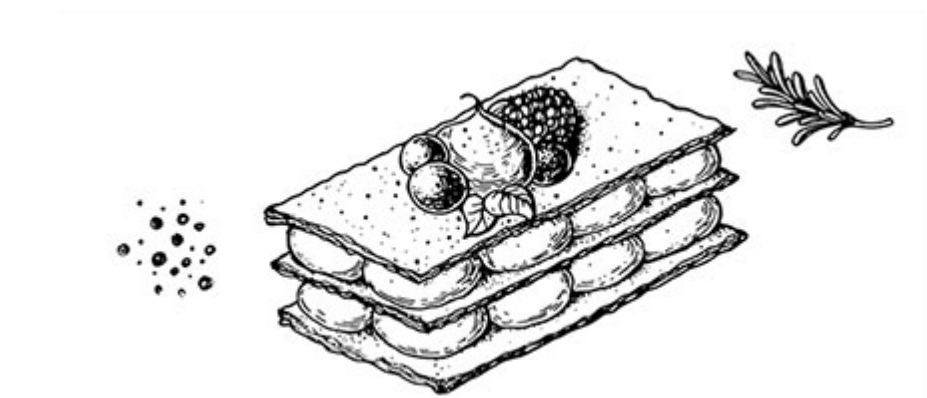
* * *

Понт-Авен гордится своим фирменным печеньем.

Галеты из Понт-Авена

Les galettes de Pont-Aven

И это тот редкий случай, когда бретонские галеты – не блинчики!



Ингредиенты (примерно на 30 печений):

- 40 г яичных желтков (2 шт.)
- 170 г сахара
- 260 г полусоленого масла
- 30 мл молока
- 400 г муки
- ½ ч. л. разрыхлителя

Смешиваем сахар и масло, отдельно смешиваем желтки и молоко, все соединяем и смешиваем.

Затем всыпаем муку и разрыхлитель. Хорошенько смешиваем все до однородности теста.

Выкладываем тесто между двумя листами бумаги для выпечки и раскатываем скалкой до толщины около 6 мм.

Отправляем пласт теста в холодильник на полчаса.

Разогреваем духовку до 200 °C.

Нарезаем тесто стаканчиком или формочками для печенья на круги диаметром около 6 см.

Раскладываем печеньки на противне, застеленном пергаментной бумагой. Можно вилочкой сделать несколько углублений на верхушке печений или нарисовать узоры.

Печем 12 минут, затем смазываем кистью, смоченной молоком, каждое печенье. И снова отправляем противень в духовку, печем еще 5–7 минут, чтобы печенье подрумянилось.

Поцеловать море в губы

Хочешь научиться молиться – выходи в море.

Бретонская поговорка

Две быстрые речки, Авен и Белон, словно играют друг с другом, кружась среди изрезанных берегов, увлекая за собой рыбацкие лодки и прогулочные кораблики. Здесь все подчинено ритму приливов и отливов, с каждым новым приливом океан смешивает свои воды с водой рек и все глубже проникает на сушу, узкими протоками пробиваясь все дальше и дальше.

Городок Понт-Авен расположен в шести километрах от устья, но, когда уходит вода, кажется, что здесь и не было никакой реки: так же, как и в маленьком рыбацком порту Белон, остаются лишь лежащие на песке лодки, словно давным-давно заброшенные за ненадобностью. Но приходит прилив, и снова играет солнце в волнах, и расправляют паруса по ветру маленькие яхты.

Подаренный мне набросок художника по имени Филипп, живущего на маяке

Недалеко от Понт-Авена лабиринты тайных троп и узких улиц спускаются к крошечным портам, маленький городок Риек-сюр-Белон с пейзажами, которые называют и нежными, и сладкими, более ста лет привлекает художников и ценителей

гастрономии.

«Принц гастрономии» Курнонский провел здесь четыре года, с 1940 по 1944 год. Эти места вдохновляли художников знаменитой школы Ecole de Pont-Aven.

Здесь выращивают самые знаменитые устрицы в мире: со вкусом лесного ореха.

Примерно в трехлетнем возрасте плоские устрицы, которые родились в других бретонских водах, попадают сюда, на устричные фермы, расположенные в четырех километрах от берега. В уникальном сочетании соленой океанской воды и пресной воды рек они достигают зрелости и приобретают неповторимый ореховый вкус.

Ветер на твоем лице и вода, касающаяся твоих ног, – маленькие порты Росбрас и Белон заманивают путешественников и ведут дальше, к старинному форту на страже слияния двух устьев рек.

Белон – самая знаменитая в мире плоская устрица из Бретани, украшает столы лучших ресторанов мира.

* * *

Впервые я попробовала устриц в Париже.

Честное слово, я сопротивлялась как могла! И когда меня все же заставили втянуть в себя эту странную субстанцию из корявой, похожей на древние камни раковины, я составила конкуренцию герою фильма «Васаби» – помните маленького помощника героя Жана Рено, который положил в рот эту приправу и?.. Именно так случилось и со мной: я пучила глаза, краснела, из ноздрей шел пар и я пулей умчалась в дамскую комнату. Проглотить «это» я не смогла бы и под пытками.

Я читала, что пристрастие к устрицам – это приобретенный вкус, пробуя и пробуя, однажды ты поймешь, что покорен навеки. Но я не решилась бы на эксперименты, если бы не перепутала слово в меню и не заказала галисийскую устрицу, политую каким-то восхитительным соусом в фешенебельном пинчос-баре в Мадриде. Оказалось, что это вкусно!

И я пустилась во все тяжкие, поедая устриц под игристое в ресторане с видом на Дуомо в Милане и даже объевшись ими, только что выловленными, купленными за смешные деньги в порту Апулийского города Бари. Думала, после такого пропадет желание есть устрицы, ан нет, вкус-то приобретенный – вот и приобрелся на всю жизнь!

Я сидела за грубо срубленным столом на деревянной скамье

у каменного бретонского домика с океаном у самых ног в компании окситанского графа и немолодого бретонского фермера с обветренным лицом, отросшими седыми волосами, которые трепал соленый ветер, и оглядывалась в поиске привычного соуса, ну ладно, хотя бы лимона!

Месье Жоэль улыбнулся:

– Нет-нет, мадам. – Он открыл ножом корявую потертую раковину и подал мне. – Только так, ничего больше. Только так едят устриц. Закройте глаза, почувствуйте – в них океан!

Жизнь устриц начинается далеко в океане. Подросшие раковины помещают в специальные большие садки, и ежедневно фермер выходит в море на стареньком рыбацком корабле: их надо встряхивать, переворачивать, а они будут расти. Открывать садки можно только во время сильных приливов, пару раз в год, в остальное время – только нырять! После достижения зрелости, примерно в возрасте трех лет, устрицы отправляются в место разведения на берегу Белона. Устриц сортируют по размеру, опускают в реку на срок от трех до девяти месяцев в зависимости от сорта (Белон, Фин-де-Бретань, Специаль, Черная жемчужина), и они дозревают в речной воде, куда дважды в день вливаются воды океана.

Когда устриц раскладывают по коробкам, то каждую простукивают: так определяют, какую надо отправить обратно в воду, а какая пригодна к отправке в рестораны.

Есть большие и серьезные компании со штатом работников, а есть маленькие семейные фермы, как у месье Жоэля. Он сам выходит в море, сам вытаскивает на берег свой кораблик, похожий на баржу, с длинным «носом» после ходовой рубки, сам выкладывает на поддоны устриц.

Он смотрит на океан, а ветер треплет седые кудри и нежно гладит Жоэля по небритым щекам.

– Ветер с моря рассказывает о многом. Если он приходит с запада, то приносит дождь, если с востока, то будет ясно, но промозгло. Море управляет нашей жизнью. Море и ветер никогда не обманут, главное, учиться их слушать и смотреть.

Ты сейчас съела устрицу за две секунды, да? Но подумай, на эту одну-единственную устрицу у фермера ушло около четырех лет. Она рождается крохотной, как зернышко кукурузы, представляешь? И растет вместе с нами, с теплом наших рук, со свежестью волн.

Моя семья всегда была связна с морем. Море – это наша душа, благодаря ему мы живы, благодаря ему мы счастливы. Мы встречаем раннее утро и восход вместе с морем и провожаем день вместе с волнами. Тяжелая работа? Ну что ты, нам повезло: море

позволило нам постоянно быть с ним.

Море учит нас жизни. Красоте. Просто наблюдай! Нет ни минуты, похожей одна на другую, а море рассказывает все ветром, цветом воды и заката. И я не о красоте сейчас, я о том, что без этого нет нашего дела.

Только рыбаки и устричные фермеры знают о море все, потому что мы вместе каждую минуту нашей жизни. Море учит нас жизни и свободе, посмотри, что может быть прекраснее этого заката, этого моря? Посмотри, сейчас волны красноватые, а через пару минут станут розовыми, а ночью в них будут купаться звезды.

А еще море учит надежде, потому что выращивание устриц – это всегда надежда, но никакой гарантии, наша работа – это огромные ожидания и огромные разочарования.

Понимаешь? Закрой глаза, замри, распробуй устрицу – сейчас, в этот самый миг море поцеловало тебя в губы…

Только человек, который каждую ночь смотрит, как купаются в океане звезды, мог сказать такие слова. И в этой главе не будет рецептов, потому что ни одна еда на свете на сравнится с ощущением: когда море поцеловало тебя в губы.

Синий город Конк-Керн

Здесь на побережье есть город, в любви к которому признаются все. Его зовут «синим городом», по цвету рыбачьих сетей, опутавших его когда-то. Он окружен тяжелыми крепостными бастионами, его обдувают зимние ветра и поливают сумасшедшие бретонские ливни.

Это Конкарно, или, на бретонском, Конк-Керн (Konk-Kerne), бухта в Корнуайе, бретонском Корнуолле.

Крупный рыбацкий порт привлекает летом множество туристов, приезжающих ради его белоснежных пляжей.

Спрятанный за стеной город, окруженный гранитными валами, построенными в Средние века, – настоящее сокровище для путешественника, почти остров с узкими улочками и вкусными ресторанами.

Город образовался в Средние века из крепости, расположенной в устье Мороса. Он стал седьмым по величине французским рыболовным портом по тоннажу выгрузки и наличию крупных верфей.

Сегодняшний город, выстроенный в основном в XIX веке, вырос из окруженного крепостными стенами Ville-Close, закрытого города, построенного в XIII веке. Сюда приезжали художники и писатели, им восхищался Ги де Мопассан, здесь происходит действие нескольких романов Жоржа Сименона: «Барышни из Конкарно» («Les Demoiselles de Concarneau») и «Желтый пес» («Le chien jaune»).

Закрытый город Ville Close соединен с современным городом мостом, а на другом конце – паромом до деревни Ланрик.

Биоразнообразие океана – тема Маринариума, витрины станции морской биологии, которая предлагает множество развлечений, включая сенсорный бассейн для детей.

Конкарно

В августе в городе проводится ежегодный Fête des Filets Bleus (Фестиваль синих сетей). Фестиваль, названный в честь традиционных синих сетей рыболовецкого флота Конкарно, является праздником бретонской и кельтской культуры. Это один из старейших и крупнейших среди многочисленных кельтских фестивалей в Бретани, куда приезжают тысячи посетителей. В 2005 году отмечали 100-й фестиваль.

Если вы хотите ближе познакомиться с рыболовецкой историей города, то отправляйтесь в «квест» по нарисованным на дороге знакам в виде синих сардин.

Часовая башня старых бастионов смотрит далеко в океан, там разбросаны острова Гленан, которые называют стражами. На островах нет ничего, кроме умопомрачительного чистого песка и океана, сюда регулярно бегают туристические пароходики, но острова зорко следят за погодой и охраняют Конкарно. Жители определяют погоду по тому, хорошо ли видны вдали точки островов, как наползает на них дымка или собираются тучи.

Художник XX века Сидней Лох Томпсон написал однажды: «У Конкарно неотразимый живописный характер, который так привлекает всех художников, что он известен как город тридцати художественных мастерских и тридцати фабрик по производству

сардин».

И это поистине неотразимый сплав кельтской культуры, рыбацкого промысла, Средневековья и неповторимого духа Бретани.

Русский след в Бретани

Одна из достопримечательностей Конкарно – замок Кериоле в Безек-Конк, рядом с Конкарно, в переводе с бретонского это название означает «дом света». Это жемчужина неоготики XIX века.

Во многих названиях бретонских зданий есть это слово – «кер», по-бретонски «дом».

Прекрасную 16-летнюю фрейлину Зинаиду Ивановну Нарышкину, родившуюся в семье камергера Бориса Нарышкина и внебрачной дочери фаворита Екатерины II Варвары Любомирской, выдали замуж за 33-летнего предводителя петербургского дворянства князя Бориса Юсупова.

Князь долго добивался руки юной Зинаиды, но история наша не об этом.

В браке они прожили 22 года, княгиня блистала в свете и флиртовала, вызывая сплетни.

После смерти мужа Зинаида Юсупова уехала в Париж и в конце 1850-х годов познакомилась с капитаном Генерального штаба национальной гвардии департамента Сена Луи Шарлем Оноре Шово (1829–1889), который был младше ее на 20 лет. 7 мая 1861 года состоялось их венчание в домовой церкви особняка на Литейном. Российский двор был недоволен этим мезальянсом, и княгиня решила проблему, приобретя для мужа титул графа Шово и маркиза де Серр. С 1860 года он занимал пост генерального советника департамента Финистер округа Конкарно.

Замок Кериоле княгини Юсуповой

В подарок мужу Юсупова купила старинный замок в окрестностях Конкарно. Она всегда тяготела к неоготике, оформила в этом стиле интерьеры дворца на Мойке и инициировала постройку Литейного дома в Петербурге и Юсуповской дачи в Царском Селе. В стиле неоготики был перестроен и бретонский замок.

Но княгиня вновь стала вдовой несмотря на то, что была старше мужа на 20 лет. В 1889 году в возрасте 57 лет Шарль скончался.

Зинаида покинула Кериоле и вернулась в Париж, ударом для нее оказалось завещание мужа: замок отошел его сестре, и княгине пришлось вторично вложить огромные деньги, полтора миллиона франков, чтобы выкупить его у наследницы.

Перед смертью, в 1893 году, она завещала замок департаменту Финистер при условии, что архитектурный ансамбль поместья останется в собственности государства.

Однако этого не случилось. В 1940-х годах Феликс Юсупов, правнук Зинаиды, предъявил департаменту иск о несоблюдении условий дарения. Процесс был очень громким и продлился почти десять лет. В конечном итоге князь выиграл дело и получил во владение здание, которое к тому времени стало бретонским музеем. Потратив десять лет, чтобы вернуть замок, Феликс Юсупов не смог содержать огромное сооружение и продал в

практически разрушенном состоянии.

В мемуарах Юсупова упоминается, что замок так и не вернулся в семью. Но мемуары заканчиваются 1953 годом, замок же был возвращен позднее, лишь после третьего иска суд в Ренне в 1954 году принял решение о возвращении замка Юсупову. Это сыграло роковую роль в его судьбе, «Черный принц», как прозвали Юсупова во Франции, распродал коллекцию произведений искусства, затем посуду, гобелены и мебель. А потом нарезал прилегающую территорию на участки и стал распродавать их.

Но деньги уходили как вода сквозь пальцы, и Феликс попытался продать то, что осталось, – пустой замок и резко сократившуюся территорию обратно городу Конкарно. Даже подарил властям города колодец из замка в качестве «взятки». Город принял подарок с благодарностью, но от покупки замка отказался, от того, что было передано Феликсу по решению суда, почти ничего не осталось…

Замок сильно пострадал от действий вандалов и от урагана 1987 года и был брошен на произвол судьбы. Наверное, от него остались бы одни руины, если бы некий месье Кристоф Левек не увидел его и не очаровался невероятным зданием.

– Единственным разумным решением было восстановить замок и открыть его для публики. Это не испугало меня – я знал, на что потратил двадцать лет, – скажет потом месье Левек.

Замок снова обрел свой прежний облик. На свои средства месье Левек вернул его к жизни. Сейчас «фантазия княгини Юсуповой» находится в частной собственности, но открыта для публики.

«Она жила одна с компаньонкой на Парк де Прэнс… Так и вижу прабабку, как на троне, в глубоком кресле, и на спинке кресла над ней три короны: княгини, графини, маркизы. Даром, что старуха, оставалась она красавицей и сохраняла царственность манер и осанки. Сидела нарумяненная, надушенная, в рыжем парике и снизке жемчужных бус», – писал в своих воспоминаниях ее правнук Феликс Юсупов.

По ее завещанию тело было перевезено в Россию и погребено в Троице-Сергиевой пустыни на Петергофской дороге, в нижнем приделе храма Св. Сергия Радонежского, который был построен архитектором А. Горностаевым на средства княгини Юсуповой.

* * *

И вторая Зинаида влюбилась в Бретань. Речь идет о русской художнице Зинаиде Серебряковой. Она побывала в Бретани шесть

раз, оставив целую серию прекрасных портретов, пейзажей и бытовых зарисовок из разных уголков региона.

Интерес художницы к Бретани вызвали рассказы Александра Бенуа и Евгения Лансере, вернувшихся оттуда в 1897 году. Первый раз Серебрякова поехала в Бретань еще в Парижский период, в июле 1925 года, остановившись у своего дяди Александра Бенуа в Камаре-сюр-Мер.

Вторая поездка случилась год спустя уже по состоянию здоровья художницы, когда ей рекомендовали морской воздух.

В 1930-е годы среди ее многочисленных поездок по Франции Бретань занимала главное место. Сначала художница вместе со своей дочерью Катей обосновалась в небольшом городке Пон-л'Аббе близ Кемпера, с живописным замком, церковью Нотр-Дам-де-Карм, рынком и средневековыми постройками.

Именно здесь Серебрякова начала свою знаменитую серию портретов пастелью женщин с высокими чепцами, украшенными бретонской вышивкой.

Речь идет о бигуденах. Бигуден (по-бретонски Bro-Vigoudenn; по-французски – Pays Bigouden) – это мыс, исторически известный как Cap Caval, к юго-западу от Кемпера. Но его называли не географическим именем, а исключительно по имени местного невероятного головного убора. Сначала так стали называть местных женщин, потом всех жителей, и, наконец, это слово стало официальным названием места. В Пон-л'Аббе сегодня открыт музей Бигудена, посвященный необычному головному убору и культурным традициям Бретани.

В течение XIX века местные костюмы становились все более изысканными и красочными. Особенно знаменит был высокий кружевной чепчик, который носили женщины, он прикрывал только верхнюю часть черепа и переходил в треугольник из ткани, закрепленный на основе. На нем вышивали узоры из цветов.

Миссис Бери Паллистер в 1869 году описала это следующим образом:

«Шапка, или "бигуден", состоит из двух частей: во-первых, что-то вроде тюбетейки или sere-tête, плотно прилегающей к ушам, затем немного круглой части, напоминающей, по словам молодых людей, "пирог со свининой". Шляпа из накрахмаленного льна, зауженная к треугольному козырьку, вышитая на среднем козырьке и привязанная куском тесьмы под подбородком».

Примерно к 1900 году он превратился в высокую форму сахарного рулона. В начале XX века бигуден стал еще выше, достигнув 15–20 сантиметров в конце 1920-х годов и даже больше сразу после Второй мировой войны.

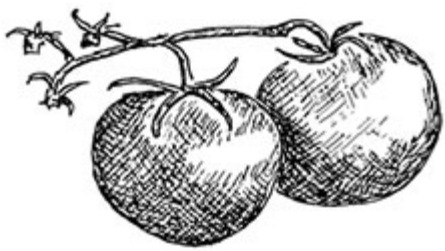
Говорят, что главный секрет Бретани заключается в том, как укрепляют этот головной убор и почему он не сваливается!

Городок Пон-л'Аббе был основан в XIV веке монахом Локтуди, который построил первый мост через устье реки, отсюда и название «Мост аббата». Этот же монах построил и первый замок.

8 рецептов из Конкарно

1. Весенний аперитив: Тост из маленьких ранних овощей, Гречневого масла и… весенних мыслей

Le tartine de petits légumes primeurs, beurre au sarrasin et pensées printanières



Ингредиенты для 4 человек:

- 1 морковка
- 1 маленький стебель лука-порея
- 3 свежих стручка горошка
- 1 стебель зеленой спаржи
- 2 помидора черри
- 30 г бобов
- 3 съедобных цветка (анютины глазки, цветок чеснока, цветок цуккини)
- Масло гречишное
- Масло сливочное
- Багет

Растапливаем в кастрюле кусок сливочного масла. Добавляем нарезанные морковь и лук-порей и обжариваем на слабом огне.

Через 5 минут добавляем горошек, помидоры, очищенную фасоль. Продолжаем тушить 5 минут. Откладываем.

Половину багета смазываем гречишным маслом, затем выкладываем овощную смесь и украшаем цветками. По желанию посыпаем твердым натертым сыром.

Гречишное масло сделать проще простого: берем полусоленое масло, оставляем при комнатной температуре размягчиться и смешиваем с небольшим количеством гречневой муки (гречка, размолотая в муку кофемолкой).

Этот аперитив придумал повар Бернар, который для торжественных случаев добавляет к овощам приготовленные им ранее засахаренные консервированные артишоки, но самое главное,

по мнению месье Бернара, не то, что вы положите на смазанный гречишным (на этом он настаивает!) маслом багет, а весенние мысли – без них просто никак!

2. Рыбный аперитив: настоящие риеты из лосося

Les véritables rillettes de saumon

Ингредиенты:

- 400 г свежего лосося
- 200 г копченого лосося
- 80 г жирных сливок или сливочного сыра
- 1 сливочный натуральный йогурт
- 1 лимон
- 1 бульонный кубик
- Соль
- Перец
- Чеснок или укроп по вкусу
- 1 бутылка сидра

Отвариваем свежий лосось в бульоне (горячая вода плюс кубик любого бульона) в течение 10 минут.

Копченый лосось нарезаем как можно мельче.

В салатнице смешиваем накрошенный помельче вареный лосось с копченым, добавляем сливки и ⅔ баночки сливочного натурального йогурта.

Добавляем сок ½ лимона, укроп (или чеснок, если хотите, но укроп делает вкус тоньше, чесноком можно испортить), солим, перчим.

Если необходимо, добавляем еще немного йогурта (он придаст сливочную кремовость, смотрите по своему вкусу).

Ставим в холодильник на 4 часа.

Подается к игристому вину или сидру с тостами из поджаренного хлеба. Вазочку с риетом украшают половинкой дольки лимона.

И если вы решили подать сидр, а его несложно купить сегодня

и в наших винных магазинах, то сидр с этим аперитивом подается в бокале для мартини.

Именно с пузырьками сидра лучше всего раскрывается вкус идеального бретонского риета.

Сидр охлаждают, как обычное игристое, в холодильнике и вынимают за 10 минут до подачи.

3. Первое блюдо: Велюте (крем-суп) из цветной капусты

Le velouté de chou fleur

Ингредиенты:

- 1 головка цветной капусты
- 100 г тертого сыра типа Эмменталь
- 2 картофелины
- 2 стакана молока
- Соль и перец по вкусу

Очищаем картофель и разрезаем каждый клубень на 8 частей.

Помещаем цветную капусту под воду и там разрезаем ее на соцветия.

Выкладываем в кастрюлю картофель, капусту и заливаем кипящей водой так, чтобы покрыть все содержимое.

Солим, перчим, накрываем крышкой и варим около 30 минут на

среднем огне.

Сливаем воду с овощей в отдельную кастрюльку.

К овощам добавляем молоко и тертый сыр и перемешиваем блендером, чтобы получился очень гладкий кремообразный суп.

В случае необходимости добавляем немного воды из-под варки овощей, которую мы отложили.

При выкладывании велюте в тарелки украшаем их листиками петрушки и стружкой сырокопченой ветчины или поджаренного бекона.

4. Второе блюдо: Филе-миньон с кальвадосом и луковым конфи

La filet mignon au pommeau et confit d'oignons

Ингредиенты:

• 1 филе-миньон (медальон – кусок говядины, отрез тонкой части вырезки)

•10 мл поммо де Бретань (заменяем кальвадосом)

• 50 г лукового конфи

• 15 г сливочного масла

• Соль

• Перец

Кладем масло в сковороду, растапливаем, обжариваем с обеих сторон филе. Заливаем кальвадосом и тушим 30 минут на слабом огне, регулярно переворачивая. Нарезаем филе на тонкие ломтики, выкладываем в тарелки, солим, перчим по вкусу.

Луковое конфи нагреваем и выкладываем сверху филе.

Подается с картофельным пюре.

Как вы понимаете, главное здесь не мясо, хотя, пропитанное кальвадосом, оно приобретает интересный вкус, а луковое конфи.

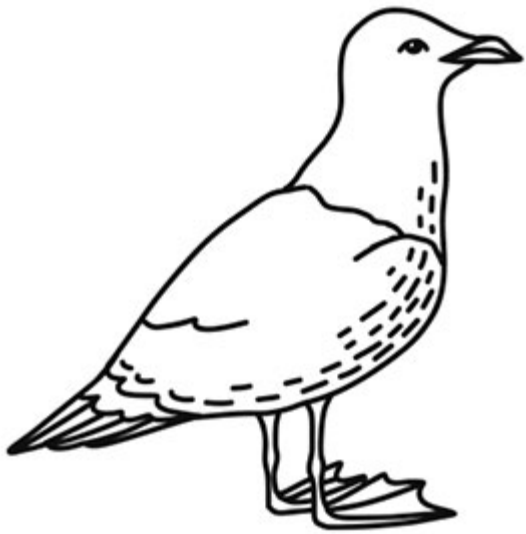
И вот его-то можно приготовить любым из трех способов.

Луковое конфи

Вариант 1

Ингредиенты:

• 4 большие луковицы
• 20 г сливочного масла
• 5 ст. л. меда (около 150 г)
• ½ ч. л. уксуса



Лук мелко шинкуем, поджариваем, не давая подрумяниться, в сковороде с антипригарным покрытием с очень небольшим количеством масла.

Добавляем мед и тушим все вместе, регулярно помешивая, минут 5.

Затем вливаем стакан воды и уксус.

Тушим, пока жидкость не испарится.

Подаем в качестве гарнира к жареной птице, белому мясу или мясному ассорти (паштет, террин, сырая или вареная ветчина и т. д.) или намазываем на обжаренный хлеб для аперитива.

Вариант 2: быстрый

Ингредиенты:

• 4 ст. л. оливкового масла
• 1 ч. л. бальзамического уксуса
• 1 ч. л. с горкой сахара
• 500 г лука

Лук измельчаем, нагреваем масло в сковороде, обжариваем лук, но он не должен зажариться, иногда проще вместо масла использовать воду!

Как только лук стал прозрачным, добавляем уксус, перемешиваем, добавляем сахар и тушим на медленном огне еще 15 минут.

Вариант 3: из красного лука, самый вкусный

Ингредиенты:

• 600 г красного лука
• 2 ст. л. оливкового масла
• 2 ст. л. сахара
• 3 ст. л. бальзамического уксуса
• Соль и свежемолотый перец по вкусу

Очищаем лук и нарезаем дольками, в сковороде разогреваем масло, добавляем сахар, соль и лук.

Перемешиваем, накрываем крышкой и тушим 20 минут, периодически помешивая, на слабом огне.

Лук должен стать очень нежным.

Добавляем бальзамический уксус и тушим без крышки около 10 минут, часто помешивая.

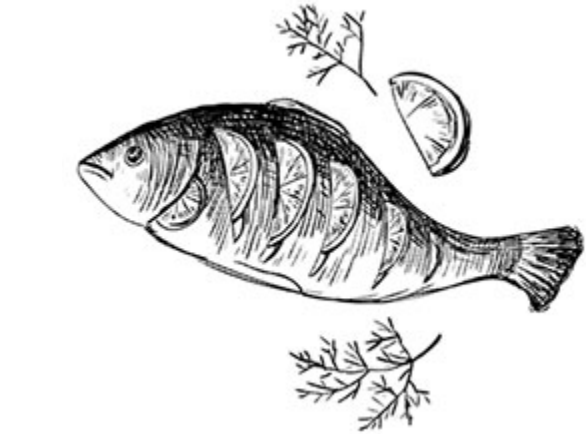
Лук должен засахариться.

Пробуем, перчим, досаливаем, если нужно.

Остужаем, перекладываем в стеклянную банку и убираем в холодильник.

5. Рыбное блюдо: Треска по-бретонски

La morue à la brestoise



Ингредиенты на 4 порции:

- 600 г трески
- 1 кг картофеля
- 2 луковицы
- 1 зубчик чеснока
- 1 стебель лука-порея (белая часть)
- 2 лавровых листа
- 25 г сливочного масла
- 25 мл свежих сливок
- Соль, перец по вкусу
- Петрушка

Картофель моем. Отвариваем в течение 30 минут после закипания с кожурой, подсолив.

Сливаем воду. Осторожно очищаем, пока он горячий, режем ломтиками.

Выкладываем треску в кастрюлю, заливаем холодной водой и варим 8 минут после закипания. Подсаливаем. Остужаем, разделываем на филе.

Лук чистим и нарезаем.

Выдавливаем зубчик чеснока.

Лук-порей (белую часть) разрезаем пополам и нарезаем каждую половинку ломтиками.

В сковороде с высокими стенками обжариваем в масле лук и чеснок, чуть-чуть подсолив, на сильном огне в течение 5 минут, регулярно перемешивая.

Добавляем лук-порей и тушим под крышкой на слабом огне 10 минут.

Вливаем сливки и тушим еще 5 минут.

Петрушку мелко нарезаем.

Раскладываем ломтики картофеля в 4 глубокие тарелки. Сверху выливаем сливочный лук, выкладываем ломтики трески,

посыпаем петрушкой, перчим по вкусу.

6. Десерт: Бретонский фар с яблоками и вишней от мадам Моник

Le far aux pommes et aux cerises

Ингредиенты:

- 2 больших яблока
- 3 яйца
- 80 г сливочного масла
- 25 мл молока
- 100 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 150 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 80 г вишни без косточек

Растапливаем масло на слабом огне. Вишню мелко нарезаем, очищаем яблоки, удаляем сердцевинки, нарезаем их толстыми ломтиками.

Разогреваем духовку до 150 ˚С.

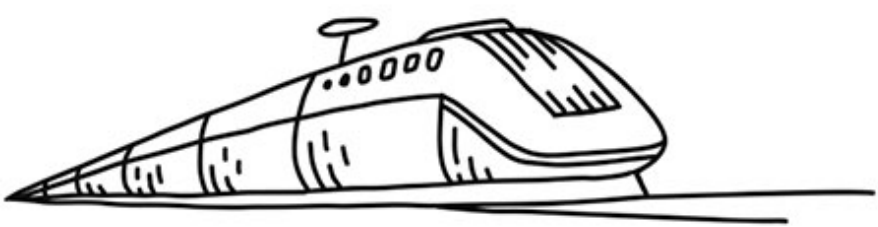
Просеиваем вместе муку и разрыхлитель. В миску разбиваем яйца, добавляем сахар, ванильный сахар и остывшее топленое масло.

Энергично перемешиваем венчиком. Когда смесь побелеет, постепенно добавляем муку, затем вливаем холодное молоко. Вымешиваем.

Когда тесто станет гладким, добавляем вишенки.

Выливаем тесто в форму, разравниваем поверхность и сверху выкладываем дольки яблока. Посыпаем 1 ст. л. сахарной пудры, выпекаем 35 минут.

Прежде чем вынуть из формы, даем постоять 10 минут. Подаем, посыпав сахарной пудрой.



7. Десерт: Рисовый пудинг с карамелью на соленом масле и клубникой

Le riz au lait au caramel au beurre salé

Ингредиенты на 4 порции:

- 100 г круглого риса
- 150 г сахара
- 1 л жирного молока
- 100 мл свежих сливок
- ½ стручка ванили
- 30 г сливочного соленого масла
- 250 г клубники

Промываем рис в холодной воде, кладем его в кастрюлю с толстым дном, добавляем ¼ литра молока и ½ стручка ванили (разрезаем пополам вдоль). Готовим на медленном огне, не накрывая, пока рис не впитает все молоко. Добавляем остальное молоко и варим на медленном огне почти до готовности, помешивая, чтобы не пригорело. Это примерно 1 час.

Добавляем 80 г сахара, перемешиваем и варим еще 10 минут.

Затем перекладываем рисовый пудинг в другую посуду и даем немного остыть.

За это время насыпаем 70 г сахара в сковороду, добавляем 3 ст. л. воды и готовим, помешивая, на медленном огне, пока сироп не приобретет красивый карамельный цвет.

Снимаем сковороду с огня, добавляем в сироп сливки и масло, возвращаем сковороду на огонь и варим, пока карамель не станет однородной.

Промываем клубнику, откладываем 4 красивые ягоды, остальные нарезаем тонкой соломкой. Разделяем соломку на 4 части, укладываем на дно десертных чашечек, сверху выкладываем рисовый пудинг и заливаем карамельным соусом.

Украшаем каждую чашечку отложенной красивой клубничкой.

8. Десерт: Соленый карамельный соус для блинчиков, фруктов или кексиков

Le sauce caramel beurre salé

Ингредиенты:

- 100 г сахара
- 120 мл жидких сливок
- 1 ст. л. воды
- 35 г полусоленого сливочного масла

Масло нарезаем небольшими кусочками.

В кастрюлю вливаем 1 ст. л. воды, кладем 100 г сахара. Перемешиваем и оставляем, помешивая, на медленном огне, пока карамель не начнет подрумяниваться. Выключаем огонь, добавляем масло и перемешиваем, чтобы оно полностью расплавилось.

Вливаем жидкие сливки, все время помешивая, пока не получится очень гладкий соус.

Храним в холодильнике до подачи.

Замри – и ты увидишь

Город Auray – Оре – расположен в южной Бретани, в 14 км от Атлантического океана и в 20 км от города Ванн. Конкарно и большие, по меркам Бретани, города Кимпер и Лорьян остались западнее, здесь берег становится совсем изрезанным и местами диким, вырываясь из залива Морбийан («маленькое море»). На пустошах весной зацветает вереск.

В Средние века здесь появился замок, вокруг которого выросла деревня, ставшая потом городом. Замок смотрел с холма на реку Орэ, которая по-бретонски звалась Loc'h (Лок).

Как и в прочих городках на южном бретонском берегу, удаление от океана ничего не значило – приливы делали реку судоходной. Так появился рыбацкий и торговый порт Saint-Goustan (Сен-Густан) в пригороде Орэ, превративший Орэ в город «два в одном» и ставший одним из самых очаровательных открыточных городков – чудо бретонского наследия.

До строительства в XVII веке большого порта в городе Лорьян порт Сен-Густан играл большую роль в жизни этой части Бретани. Сегодня здесь лишь мачты яхт и парусных туристических корабликов.

Сам город Орэ – типичный бретонский город со своим собственным характером, а замковый переулок, окруженный старинными домами, ведет вниз к маленькому порту.

Отсюда легко добраться на рейсовых прогулочных корабликах на ближайшие острова или на песчаные пляжи залива Морбийян, можно сидеть в одном из многочисленных кафе прямо над рекой Лок.

Я неслась вниз по узкой и крутой улице, чуть не поскользнувшись на повороте, подняла голову и увидела витиеватую надпись на старинной табличке на фасаде домика с неизменным фахверком: «Замри – и ты увидишь».

Порт Сен-Густан

И я больше не торопилась, я тихо спускалась вниз, очарованная и улочкой, и домиками вокруг, и в конце мне открылись изгибы реки, и мачты, и лодки, и перешеек-мост, и густые деревья на противоположном берегу реки Лок, и крохотные ресторанчики прямо у воды.

Здесь надо смотреть под ноги, чтобы не поскользнуться и не споткнуться: крутые улочки ведут к пандусам озера Лок, построенного на развалинах замка, в самое живописное место можно попасть по мосту с четырьмя каменными арками XIII века. Площадь Сен-Совер с изогнутой мостовой обрамлена роскошными домами с фахверковыми фасадами. Крутые улицы, ступени, мачты… но как смотреть под ноги, если хочется вокруг!

– Замри! – просит табличка. И замираешь, и ахаешь.

А на здании бара «Бенжамен» вывешены старинные свитки. Бенджамин Франклин прибыл сюда в 1776 году, чтобы встретиться с Людовиком XVI.

* * *

Совсем рядом находится одно из самых мистических мест Бретани – Карнак с кажущейся бесконечной россыпью менгиров. Некоторые говорят, что здесь перестают работать мобильные телефоны и прочие средства связи, и если попадешь сюда на закате, когда тени становятся длинными, то мурашки по коже от

необычного места.

Загадочная и таинственная каменная вереница мегалитов – крупных каменных блоков – поражает. Разные по форме, они подразделяются на группы: менгиры – самые простые, одиночные грубые каменные глыбы, установленные человеком; дольмены – древнейшие погребальные и культовые сооружения; вертикально стоящие и образующие концентрические окружности кромлехи; курганы – земляные насыпи над местом погребения, никакого цемента, никаких прочих скрепляющих материалов здесь не применялось.

Карнак в буквальном переводе означает «груда камней». Здесь около трех тысяч каменных исполинов, по какой-то только им известной схеме разбежавшихся на почти восьмикилометровой территории.

Ученые оценивают примерный возраст Карнакских камней в 5000 лет. Конец эпохи неолита и начало бронзового века. Это сопоставимо с возрастом египетских пирамид и английского Стоунхенджа.

Кто и каким образом установил карнакские камни, до сих пор неизвестно.

Они были установлены в доисторические времена, позднее сюда пришли римляне, видимо, поклонявшиеся менгирам, потому что на некоторых появились изображения римских богов.

Карнак

Оставило свой след здесь и христианство. Символы христианской атрибутики также можно увидеть на некоторых менгирах.

Ученые предполагают, что камни Карнака – это астрономические часы, по которым определяли начало сельскохозяйственных работ, они использовались даже для древних научных исследований в области движения небесных тел и объектов.

А легенды утверждают, что Мерлин обратил здесь в каменный строй римский легион, не позволив продвинуться дальше в земли Арморики.

По местному поверью, чтобы забеременеть, женщина должна провести ночь на менгире.

* * *

Тонкий перешеек соединяет полуостров Киберон с несколькими деревнями и прекрасными песчаными пляжами с материком.

Говорят, что искупаешься в семи морях – и будет тебе счастье всю твою жизнь. Разве могла я пропустить Атлантический океан? Но ветер и волны, привлекающие серфингистов, не позволяют окунутся в волны, они сбивают с ног, и вода в начале лета холодная, поэтому редкие загорающие прогуливаются по белоснежному песку, даже не глядя на воду.

Соответственно, и душей здесь не предусмотрено. Я храбро бросилась в воду – нельзя пропустить океан! – и побитой волнами кикиморой еле выбралась на берег, где меня поливали минеральной водой из бутылок: соль Атлантики трудно смыть, а не смыть нельзя.

Впереди ждала красота «дикого берега» – la côte sauvage de Quiberon.

Океан разыгрывает тут спектакли независимо от времени года. Волны кажутся сливочными с оттенками голубого и чистым шелком – но вдруг вспениваются, и бурлят, и бросаются на серо-коричневые скалы, морщинистые, словно шкура доисторического слона, каким-то чудом оставшегося здесь с древних времен. Миллионами морщинок треснули старые скалы, острые пики сменяются отполированными до зеркальности поверхностями, ярусами уходящими в воду.

Сколько кораблей и лодок разбилось об эти скалы!

От Пуэнт-дю-Першо дикий берег тянется на восемь километров, чтобы закончиться замком, который «без грима»

может стать местом действия любого фильма о привидениях.

Замок Тюрпо

Шато Тюрпо с готическими башнями будто высечено океаном из скалы. Одиноко стоит замок на самом краю берега, и кажется, что тучи сливаются с морем, и движутся волны, чтобы накрыть замок и унести его в глубины Атлантики. Океан нападает, но скалы снова выстоят, лишь еще одна морщинка прибавится на древних камнях. Фейерверками взлетают волны над скалами, словно продолжение невероятного природного спектакля.

И ты понимаешь, насколько слаб и бессилен человек перед мощью океана…

Замок Тюрпо (Turpault) на мысе Beg er Lann неслучайно так органично вписывается в здешний пейзаж. Он был посвящен морю и построен в 1907 году прядильщиком из Шоле Жоржем Тюрпо, который окрестил его Морским замком. Лишь позднее жители Киберона назвали его замком Тюрпо.

Замок находится в частной собственности, нынешний владелец купил его в 2014 году у семьи Ришар, вложившей огромные средства в реставрацию замка. Посещение замка невозможно.

Здесь, на диком берегу, я забралась на невысокий старый камень, чтобы сфотографироваться, но разве можно играть с природой! Новая волна смыла меня прямо на мокрый песок между острыми обломками скал, я свалилась по колено в воду, чудом удержавшись на ногах, ничего не сломав и не ударив.

На диком берегу не предусмотрены сушилки и утюги, а в чужой компании не разденешься, так что еще полдня тянули меня вниз мокрые по колено джинсы и щипали острые коготки морской соли, а холодное белое вино и огромная тарелка морепродуктов на льду в ресторане на берегу не способствовали согреву. До сих пор удивляюсь, как я не простудилась в тот день!

5 рецептов из Ренна и Морбияна

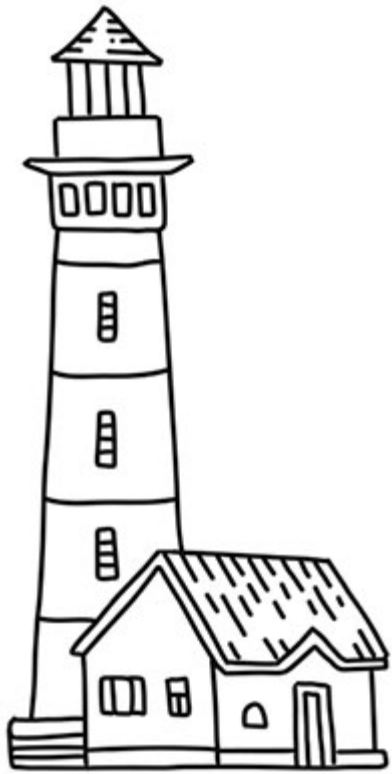
1. Овощное блюдо: Капуста из Лорьяна

Le chou de Lorient (Kaol an Oriant по-бретонски)

У капусты из Лорьяна любопытная история: огородники Морбияна в начале прошлого века вырастили этот сорт… чтобы снабжать производителей квашеной капусты в Эльзасе! Когда в Эльзасе морозы не позволяли собрать урожай, на помощь приходила Бретань с ее ветреным, но более мягким климатом.

Но не только для закваски подходит капуста, она нежная и сочная, и местные повара ее быстро оценили. Так родился традиционный рецепт из Лорьяна.

Так что если вы с тоской смотрите на вилок молодой капусты и думаете, что же из нее приготовить, – вот и рецептик!



Ингредиенты:

• 1 кочан молодой капусты

• 2 ст. л. оливкового масла

• Морская соль

• Специи по вашему вкусу, но главное – обязательно горсть кедровых орешков

Капусту бланшируем в кипятке 10 минут. Остужаем. Нарезаем толстой соломкой в форму для запекания. Смешиваем соломку с маслом, чтобы хорошо все пропиталось. Посыпаем морской солью.

Добавляем специи и перемешиваем. Сверху посыпаем кедровыми орешками.

Запекаем в духовке при 180 °С 30 минут.

Подается к рыбе, к вегетарианским блюдам, к жареным колбаскам.

2. Овощное блюдо: Гратен по-бретонски

Le gratin à la bretonne (kreienad giz breizh)

Ингредиенты (для 2 порций):

• Горсть тимьяна, свежего или сушеного
• Немного полусоленого сливочного масла
• Соль по вкусу
• Смесь 5 перцев горошком
• 1 ст. л. острой горчицы
• 1 зубчик чеснока
• 8 картофелин
• 1 маленький вилок молодой капусты
• 1 красная луковица
• По желанию 2 сосиски
• Тертый твердый сыр в количестве, чтобы слегка покрыть форму для запекания

Капусту бланшируем 15 минут в кипятке, остужаем, нарезаем ломтиками. Картофель очищаем и варим в подсоленной воде 15 минут.

Лук нарезаем ломтиками и тушим 2 минуты в разогретом масле на сковороде. Если хотите гратен с сосисками – добавляем

их сейчас к луку, нарезав кружочками.

Добавляем тимьян, горчицу, смесь перцев и перемешиваем.

Картофель нарезаем кружочками. Натираем чесноком форму для запекания. Укладываем слоями: картофель, капуста, сосиски, лук. Посыпаем тертым твердым сыром и ставим в духовку, разогретую до 170 ˚С, на 20 минут.

3. Овощное блюдо: Картофель по-бретонски

Les pommes de terre farcies à la bretonne

Ингредиенты:

• 4 большие картофелины

• 1 баночка мясного паштета

• Перец и соль по вкусу

Разогреваем духовку до 150 ˚С.

Картофель хорошо промываем, не чистим, разрезаем пополам вдоль.

Застилаем противень бумагой для выпечки. Укладываем картофель спинкой вверх.

Рядом с картофелем ставим небольшую емкость с водой (пар будет выходить и не давать картофелю пересохнуть).

Оставляем на 1 час в духовке.

Через час вынимаем картофель, осторожно переворачиваем, чайной ложкой вынимаем из каждой картофелины немного мякоти.

Смешиваем ее с мясным паштетом.

Фаршируем этой смесью картофель, ставим снова в духовку на пару минут, чтобы верх подрумянился.

Вынимаем, солим крупной морской солью и перчим.

4. Десерт: Яблочное безе из Ренна от повара Алена Шартье

Le meringué Rennais aux pommes

Ингредиенты:

- 1 кг яблок
- 1 л молока
- 500 г сахарной пудры
- 100 г муки
- 100 г сливочного полусоленого масла
- 10 мл бренди
- 4 яйца
- 1 стручок ванили
- По желанию корж из песочного теста

Готовим кондитерский крем: бланшируем в кастрюльке 4 желтка с 200 г сахарной пудры (оставляем два белка, другие два нам не нужны). Добавляем муку, перемешиваем, затем вливаем полстакана молока и хорошенько все перемешиваем.

Вливаем оставшееся молоко, предварительно охлажденное, и разрезанный пополам стручок ванили. Продолжаем помешивать на медленном огне до загустения.

Если крем получится слишком густой, добавляем немного жидких сливок.

Откладываем.

Зарезервируем крем.

Готовим яблочное пюре: очищаем яблоки, желательно жесткие и кисловатые.

Нарезаем кубиками.

Растапливаем в кастрюле полусоленое масло, обжариваем яблоки на среднем огне с добавлением 200 г сахарной пудры.

Как только у нас получится карамелизованный компот, можно переливать его в салатник.

Смешиваем с 10 мл бренди.

Делаем безе: взбиваем 2 яичных белка с оставшимися 100 г

сахарной пудры миксером или блендером до пиков и исчезновения кристалликов сахара.

Разогреваем духовку до 120 °С.

Смазываем форму для запекания маслом, выкладываем слой крема, затем слой пюре, пока не кончатся оба ингредиента.

Сверху выкладываем безе.

Присыпаем чуть-чуть сахарной пудрой.

Оставляем в духовке, пока подрумянится верхняя часть безе, это примерно 10–15 минут, главное, не дать безе пригореть.

Шеф Шартье рекомендовал использовать песочный корж или просто печенье, на которое укладывается крем. И оставить немного пропитаться. Но этот десерт прекрасен и без выпечки.

5. Кекс «четыре кварты», самый известный десерт в этих краях

Quatre-quarts

Этот кекс сделать настолько просто, что здесь даже есть поговорка «просто, как четыре кварты», имея в виду популярное блюдо. А почему такое название, вы увидите из ингредиентов!

Ингредиенты:

- 4 яйца (вес 4 яиц примерно 250 г)
- 250 г муки
- 250 г сахара
- 250 г сливочного масла
- Щепотка ванильного сахара
- 2 ч. л. разрыхлителя

Вес всех ингредиентов должен совпадать; если ваши 4 яйца весят больше или меньше, чем 250 г, соответственно изменяем количество остальных 3 ингредиентов (разрыхлитель и ванильный сахар не считаются).

Разогреваем духовку до 180 °С. Растапливаем масло (можно в микроволновке), смешиваем его с сахаром и с ванильным сахаром.

Постепенно по одному добавляем яйца, продолжая смешивать

до однородности. Теперь понемногу, не допуская комков, всыпаем муку, а затем разрыхлитель. Вымешиваем идеально однородное тесто.

Смазываем форму для выпекания маслом, вливаем тесто и ставим в духовку на 40, максимум, 60 минут, проверяем по верхней части: корж должен потемнеть и стать коричневым.

Вот и все!

Утро на рыбном рынке

Отдельное бретонское удовольствие – это прогулка по рыбным рынкам, особенно в небольших приморских городках.

Хорошо, что я не подружилась здесь с поваром, который назначил бы мне свидание в 6 утра на рыночной площади! Для меня это мука. А продавцам 6 утра не время, они уже в 5.30 выставляют на свои прилавки пойманную за ночь рыбу и моллюсков.

Рынок – это место, где чувствуешь пульс жизни города или деревни.

– Рынок без рыбы не рынок, – говорит пожилой месье, одобрительно покачивая головой у прилавка с огромными креветками.

Бретонские рынки – это целый спектакль с изобилием продуктов и человеческих характеров.

Второй по величине рынок во Франции, рынок Лисес в Ренне – бьющееся сердце города каждое субботнее утро. Это два огромных «зала» прямо у фахверковых стен со свежими продуктами, произведенными самими продавцами-фермерами, киоски торговцев рыбой и обилие цветов перед террасами кафе.

Три дня в неделю Place des Halles в Динаре превращается в элитный бутик под открытым небом. Кашемировые свитера, бижутерия, свечи и ароматное мыло, украшения, дизайнерская одежда сочетаются с «классикой» из фруктов, овощей, рыбы и жареными цыплятами. Здесь же можно попробовать разнообразные уже готовые продукты.

Рынок в Мервилле – мекка для гурманов Лорьяна, «святое место» для любителей рыбы. Здесь можно найти лучшее из того, что выловлено в море. Мервилль – рыбацкий порт перед Булонью и Ле-Гильвинек, где ежегодно вылавливается более 25 000 тонн рыбы, поэтому именно сюда едут за свежей и вкусной рыбой, причем особой популярностью пользуются хек и морской черт, и никто не уходит без лоснящихся яркими розовыми боками креветок.

С 5 утра в субботу утром оживает знаменитый Старый рынок – Vieux-Marche в Сен-Ренане. Местные производители, торговцы рыбой и ремесленники каждую неделю собираются на самый важный рынок в Финистере, который летом собирает около 300 прилавков. От ветчины до сыров и блинов, от выпечки до сосисок с… водорослями. Здесь есть все!

* * *

По правилам рыба продается на аукционе, где предложение рыбаков встречается с рыночным спросом. Раньше аукцион проводился прямо на рыбном рынке с громкими криками продавцов и оптовых покупателей.

В порту Лорьяна рыбаки и судовладельцы выгружали рыбу, которая сортировалась по видам и размеру, хранилась в пластиковых ящиках и покрывалась льдом. Эта операция проходила ночью.

Рано утром, обычно около 6 часов, продажа начиналась под контролем портового агента, называемого «глашатаем».

Торговцы рыбой двигались группами перед каждой партией. Как только продажа была запущена, они перебивали ставки друг друга с помощью сигналов, особых для каждого из них и хорошо известных аукционисту. Когда лот был куплен, покупатель получал билет с указанием количества, вида купленной рыбы и личности покупателя. Затем купленный товар доставлялся в оптовые магазины и уже оттуда шел дальше.

Сегодня аукционы проходят до начала работы рынка, рыбаки, ловящие рыбу далеко в открытом море, предлагают большие объемы донных видов, таких как треска, путассу, хек и т. д., пойманных в ходе одно-двухнедельной кампании. Прибрежные рыбаки, которые уходят на рыбную ловлю на один-два дня, вылавливают более «благородные» виды: кефаль, лангустинов и камбалу.

В крупных портах продажи ведутся отдельно для крупных оптовиков, а прибрежный аукцион открыт для оптовиков и торговцев рыбой из близлежащего региона.

* * *

Во вторник утром оживает маленькая улица в центре небольшого бретонского городка Пэмполь. Это еженедельное удовольствие, место встреч, сплетен и объятий ничем не хуже, чем в окситанской деревне.

Даже дождь – конечно, если это не ливень стеной – не пугает местных жителей. Во вторник утром на рынке не протолкнешься. Причем это уже сложившаяся традиция на протяжении нескольких поколений, даже если тебе нужен всего лишь свежий багет, этим утром ты идешь на рынок, а не в пекарню. Рынок – это своеобразная живая социальная сеть для отношений между людьми.

И конечно, вторник для большинства местных семей – рыбный день.

На улице Сен-Винсент установлены рыбные прилавки, где продают только что выловленную рыбную продукцию. Это одна из прерогатив рыбаков, право на такую прямую продажу, без перекупщиков и аукционов, датируется 1652 годом.

Около десяти стендов, в основном под управлением жен рыбаков, устанавливаются на рассвете, все готовятся к прибытию первых барж.

Жители прибывают на рынок в 8.30 утра, а ближе к 10.30 оставляют место для приезжих.

– В нашем маленьком городке это единственная людная улица, – смеется пожилая мадам.

Интересно, что между рыбаками нет конкуренции, здесь принято встречаться вместе на праздники, в дни рождения, на свадьбах.

Покупая рыбу, здесь всегда получаешь бонус: вам не только выпотрошат и порежут рыбу, но и посоветуют, как лучше ее приготовить. Приезжие ахают, спрашивают название рыбы, а рыбаки шутят, смеются, рассказывают семейные рецепты – это взаимное удовольствие.

К полудню рынок пустеет… до следующего вторника.

* * *

Но не рыбой единой живет рынок в Пэмполе.

– Мадам, что же вы проходите мимо? Мои сухие колбаски не из супермаркета, все сделано своими руками. А вот паштет! Тоже домашний!

– Да вы таких колбасок никогда не ели, они ж из Плюармеля!

«Мясо высшего качества!» – кричит от руки написанное объявление и дальше обьясняет: «Boeuf blond d'Aquitaine!» – белая говядина из Аквитании!

А вон там – хлеб без глютена, и багеты, и выпечка, а пекарь в белоснежном фартуке отрезает кусочек попробовать:

– Этот пирог – по рецепту моего отца, такого не печет сейчас никто, кроме меня!

Рядом уговаривают откусить ржаного пирога.

– Вся наша продукция изготавливается на натуральной закваске, – хвалится пекарь.

По соседству – прилавок сыроварни, предлагающей 250(!!!) наименований сыров. Когда-то президент де Голль жаловался, как трудно управлять страной, в которой более 300 видов сыра.

Сегодняшние политики этим не заморачиваются, пытаясь привести все к единым стандартам и убивая маленькие фермерские хозяйства.

Жан-Франсуа за прилавком сыроварни расскажет и о сыре, и о масле, и о том, как сделать лучшее домашнее слоеное сливочное масло, как он делает домашние торты и какой сыр больше всего нравится ему самому – козий, овечий или коровий.

– Но я ни в коем случае не навязываю вам свои вкусы, мадам! Pas du tout!

«Fruits et légumes variés de la saison! Grande diversité de fruits et de produits Bretons!» – лозунг уверяет, что все сезонные фрукты и овощи исключительно бретонские.

Месье со сложным для русского произношения именем Guillaume Duluguen рассказывает, что он из маленького городка Капбретон, и жители его всегда были связаны с рыболовством. Это бывшая Мекка китобойного промысла, а рыбацким традициям городка более 700 лет! Правда, в 1578 году звезда городка закатилась, но сохранились традиционные способы консервирования и сушки рыбы.

И сегодня каждое утро 19 рыбацких судов маленького городка выходят в море за уловом, который появится следующим утром на рыночных прилавках.

6 бретонских рецептов рыбных блюд

Ла Манш и Кельтское море, Ируазское море и Бискайский залив: трудно найти более морской регион и более морскую кухню во Франции, чем Бретань. Я и о морях таких не слышала! А это вполне себе официальные географические наименования. Например, Ируазское море – часть Атлантики, граничащая на юге с Бискайским заливом.

Море – неотъемлемая часть бретонской культуры, бретонской кухни и бретонской души.

Французы готовы провести в машине несколько часов, чтобы попробовать устрицы Белон прямо у моря, где они выросли, количество ракообразных и прочих моллюсков зашкаливает, а с «возвышенной» кухней (правда, лобстер для бретонцев достаточно привычное блюдо, хотя и высоко ценимое) соседствует свежий аромат рыбы, просто подрумяненной в соленом сливочном масле.

Бретонскую кухню называют историей любви между рыбами, моллюсками и ракообразными. И чтобы получить нереально вкусную рыбу, надо просто попросить об этом своего продавца на рынке.

Главное – осилить все, что хочется если не съесть, то хотя бы попробовать!

1. Морской язык по-бретонски

Les soles à la bretonne

Ингредиенты:

- 8 филе морского языка
- 2 стебля лука-порея (белая короткая часть)
- 2 стебля сельдерея
- 2 луковицы шалота
- 4 ст. л. сливочного масла
- 125 г муки
- Сок ½ лимона
- 100 мл сухого белого вина
- 100 мл крем-фреша (свежие сливки)
- 1 ст. л. нарезанной петрушки
- мелкая морская соль

Тщательно промываем и просушиваем филе бумажными полотенцами, затем сбрызгиваем лимонным соком. Даем помариноваться под крышкой в течение 15 минут.

Очищаем от верхнего слоя лук-порей, лук-шалот и стебли сельдерея, нарезаем ломтиками.

Разогреваем духовку до 200 °С.

За это время обжариваем овощи в сливочном масле на слабом огне 10 минут. Затем перекладываем их в форму для запекания.

Подсушиваем чуть-чуть филе, подсаливаем и обмакиваем в муку с обеих сторон.

Выкладываем рыбу в форму для запекания на овощи,

сбрызгиваем сверху белым вином.

Ставим форму под крышкой в духовку и запекаем 25 минут, но через 15 минут приготовления выкладываем сверху крем-фреш, хорошо распределив по поверхности, и снова ставим в духовку еще на 10 минут.

Вынимаем по истечении времени, укладываем на блюдо и посыпаем петрушкой.

Подается с отварным картофелем.

2. Стейки из лосося с маслом из Нанта

Le pavés de saumon au beurre Nantais

Ингредиенты:

- 4 свежих стейка из лосося
- ¼ пачки нежирного сливочного масла
- ½ стакана жидких сливок
- ½ стакана белого сухого вина
- ¼ стакана белого винного уксуса
- 3 луковицы шалота
- 4 вареные картофелины
- 1 щепотка соли, немного черного перца

Берем 4 стейка лосося на кожице. Не те стейки, которые нарезаны подковами, а их половинки, «брусочки».

Картофель отвариваем в кипящей воде с крупной морской солью.

Нарезаем лук-шалот кусочками, кладем его в сковороду, ставим на слабый огонь.

Наливаем уксус и вино, оставляем до полного выпаривания жидкости.

Снимаем сковороду с огня, добавляем масло и вливаем жидкие сливки.

Тушим на медленном огне, постоянно помешивая, пока не получится однородный соус.

Солим, перчим.

Отдельно в нагретой сковороде на сильном огне в небольшом количестве масла обжариваем стейки лосося с обеих сторон, каждую сторону по 4 минуты.

Солим, перчим.

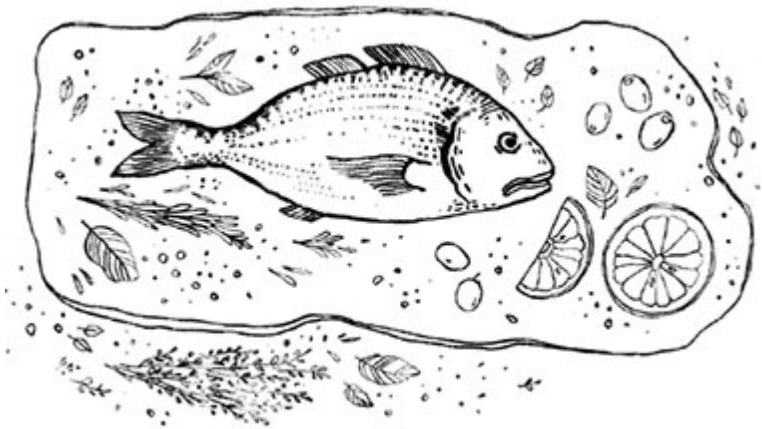
Сливаем воду с картофеля по его готовности. Выкладываем картофель в мундире на тарелку.

Разогреваем соус на сильном огне, помешивая.

Выкладываем в тарелку с картофелем стейки лосося, по одной картофелине и по одному стейку на человека.

Поливаем горячим соусом.

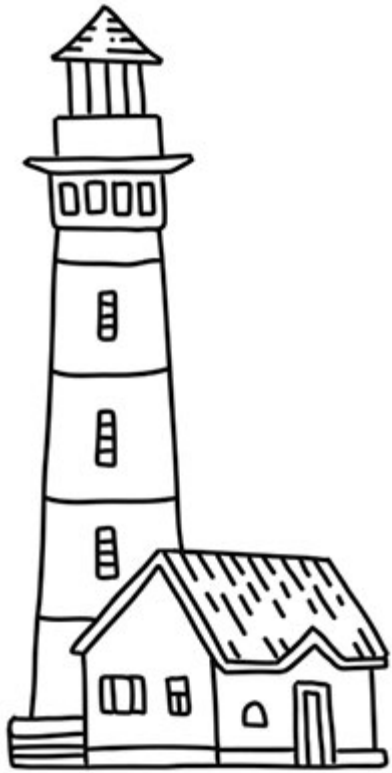
Подается с белым сухим вином или молодым красным типа «Божоле Нуво».



3. Рыба конгрио по-бретонски

La congre à la bretonne

Конгрио легко купить на наших рынках. Это морской угорь, который в народе часто называют креветочной рыбой. «В бурном чилийском море обитает розовый конгрио, гигантский угорь с белоснежным мясом», – писал в «Оде похлебке из конгрио» чилийский поэт Пабло Неруда.



Ингредиенты:

• 1,5 кг конгрио
• 1,5 кг картофеля
• 4 большие луковицы
• 1 стакан белого сухого вина
• 100 г полусоленого масла
• 1,5 ч. л. измельченных сушеных листьев шалфея
• Соль
• Перец

Разогреваем духовку до 180 °C.

В кастрюле доводим до кипения подсоленную воду.

Хорошо моем и насухо промакиваем рыбу, выкладываем в форму для запекания.

Картофель очищаем и бланшируем 2 минуты в кипящей подсоленной воде. Затем сливаем воду, нарезаем картофель ломтиками и укладываем вокруг рыбы.

Лук очищаем и нарезаем кольцами.

Перчим, солим и посыпаем листьями шалфея.

Режем ⅔ масла небольшим кусочками и раскладываем его по рыбе с картошкой. Поливаем вином.

Запекаем в духовке примерно 30–40 минут, периодически

поливая сверху выделяющимся соком.

Пока рыба запекается, обжариваем лук с оставшимся маслом на слабом огне и даем ему слегка карамелизоваться.

Достаем из духовки готовую рыбу с картофелем и заливаем сверху луком, карамелизированным в масле.

Подаем сразу, очень горячим.

4. Мидии в раковинах по-бретонски

Les coquilles de moules à la bretonne

Ингредиенты:

- 1 кг мидий
- Крошки из ½ багета без корочки
- 1 большая луковица
- 20 мл молока
- соль и перец

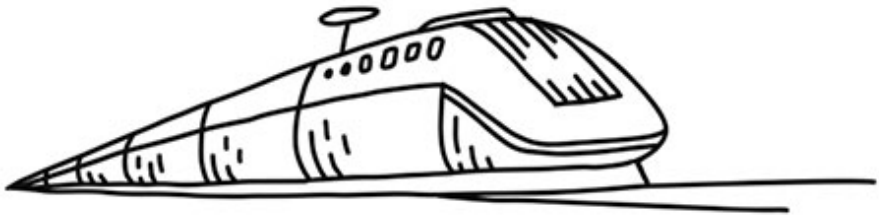
Мидии очень тщательно промываем, раскрываем створки, солим, перчим.

Разогреваем духовку до 200 °С.

Замачиваем сухарики в молоке.

Лук мелко нарезаем и обжариваем, вынимаем мидии из створок, мелко режем. Смешиваем лук с мидиями и крошками, должна получиться густая начинка.

Фаршируем начинкой створки, запекаем в духовке 15 минут.



5. Папильоты из скумбрии

Lespapillottes de maquereaux

Ингредиенты:

- 4 средние скумбрии
- 4 ст. л. острой горчицы
- 4 ст. л. цельнозерновой горчицы
- 1 луковица
- Щепотка сушеного или пара веточек свежего тимьяна
- 2 лавровых листа
- ½ стакана белого вина
- Соль, перец

Разогреваем духовку до 180 °С.

Разрезаем 4 листа бумаги для выпечки или фольги так, чтобы в каждый можно было завернуть рыбу.

Рыбу потрошим, отрезаем головы (если, конечно, наш продавец на рыбном рынке где-нибудь в Лорьяне этого не сделал для нас!).

Укладываем каждую рыбину на лист бумаги для запекания или фольги. Смешиваем две горчицы и промазываем каждую скумбрию изнутри.

Нарезаем лук тонкими перьями и выкладываем вокруг рыбы.

Крошим лавровый лист и тимьян и посыпаем рыбу.

Сбрызгиваем каждую рыбу небольшим количеством белого вина.

Хорошо упаковываем в фольгу или бумагу для запекания.

Запекаем в духовке 20 минут.

6. Бретонский рыбный суп «котриада»

Le cotriade bretonne

Ингредиенты:

- 2 кг различной морской рыбы (скумбрия, сардины, кефаль)
- 3 луковицы
- 1 кг картофеля
- 1 букет гарни
- 6 ломтиков деревенского хлеба
- 1 ст. л. яблочного уксуса
- 3 ст. л. арахисового масла (если у вас нет на него аллергии)
- 30 г сливочного масла
- Соль, перец

Рыбу промываем и обсушиваем бумажными полотенцами. Нарезаем на крупные куски.

Очищаем и измельчаем лук, картофель очищаем и нарезаем на четвертинки.

Растапливаем масло в сковороде с высокими бортами, обжариваем лук.

Добавляем воду, картофель и букет гарни, солим, перчим и варим 15 минут.

Кладем рыбу и варим еще 15–20 минут.

Готовим соус, смешав соль, перец и яблочный уксус.

Добавляем арахисовое масло, аккуратно смешиваем до однородности.

Выкладываем рыбу и картофель в подогретое блюдо с ломтиками поджаренного деревенского хлеба.

Бульон и соус подаются отдельно, рыба и картофель макаются в соус, бульон едят отдельно.

Вот такой буйабес по-бретонски.

Лучшая соль Франции и клафути от французского писателя

Городок Геранд (Guérande) расположен в четырех километрах от Атлантического океана. От побережья его отделяет обширный массив соляных прудов, их называют «соляными садами», где выращивают морскую соль.

По одной из версий, отсюда и произошло название Геранд, что значит в переводе с бретонского «белая страна».

«Цветок соли» (fleur de sel) из Геранда считается лучшей солью Франции за ее мягкий изысканный вкус.

Геранд – типичный бретонский городок с улицами, выложенными камнем, обнесенный крепостной стеной. Он появлялся в книгах Бальзака и Золя, и здесь снимали несколько исторических фильмов.

Путь в старый город лежит через ворота Сен-Мишель. Здесь прекрасные старые особняки, ресторанчики, лавочки местных мастеров. В рыбу и морепродукты здесь добавляют солерос – растение, выросшее на соленых почвах. А берег здесь носит имя «Берег любви» (Côte d'Amour).

Главный продукт Геранда – это лучшая и самая популярная соль во Франции, морской цветок, или fleur de sel, входящий в большинство бретонских рецептов. И если наше блюдо чуть-чуть не дотянуло до бретонской аутентичности, проблема именно в этом – в бретонской соли.

Соль здесь добывали еще в железном веке!

Первые соляные рудники относятся к III веку. Торговля солью, называемой «белым золотом», обеспечила процветание Геранда в течение нескольких веков.

Производство соли – полностью естественный процесс. Благодаря цепочке бассейнов, создающих благоприятные условия для выпаривания воды, содержащаяся в морской воде соль концентрируется до полной кристаллизации, что позволяет ее собрать. Под воздействием солнца, тепла и ветра морская вода постепенно испаряется, а концентрация соли возрастает.

Крупная соль серого цвета, более мелкий помол получается после тщательной просушки, измельчения и просеивания крупной соли.

Знаменитый fleur de sel – «соляной цветок» белого цвета с запахом фиалок. Он словно распускается на водной поверхности соленых болот. Он настолько изыскан, что используется для подсаливания блюда не в процессе приготовления, а при подаче к

столу.

* * *

Замок Карей в четырех километрах от Геранда – ренессансное строение, которое в XVI веке было оборонительным сооружением.

Замок «обитаем», но в летнее время двери открываются для посетителей. С XVI века сохранились детали и предметы интерьера, и в наши дни здесь разыгрывается для туристов спектакль, представляющий жизнь средневекового замка.

Он был возведен первым владельцем в 1552 году, с возведением замка владелец получил право проводить рынки, но также и выносить смертные приговоры.

Замок повторил историю многих замков своей эпохи, он переходил из рук в руки, пострадал от нескольких пожаров, был отнят у владельцев, а в 1924 году там вообще организовали гостиницу.

Уже в наше время семья первых владельцев, вернув себе фамильный замок, его отреставрировала и теперь устраивает экскурсии, представления, сдает салоны в аренду и даже устраивает летние вечерние визиты при свечах: на старофранцузском языке перед вами разворачивается жизнь владельца замка – один вечер из жизни в 1558 году. Бронирования нет, двери открываются ровно в 21.30 для всех желающих.

Замок был одним из первых во Франции, кто начал практиковать такие ночные программы. Отсюда всего полтора километра до океана, до курортного местечка Ла Боль.

Граф Эммануэль де Карей – французский писатель, чьи книги пользуются популярностью. Тут и захватывающие приключения, и Святой Грааль, и катары. А еще он гурман и пламенный поклонник французской кухни. Замок находится в руках другой ветви семьи, граф живет сегодня в Лимузене, в старинном каменном доме с огромным парком.

Он часто сидит в саду в жилетке, с трубкой в зубах или гуляет по полям вокруг имения со своими собаками. Так и фотографируется для обложек своих книг – чисто писательский образ.

С графом де Карей мы давние знакомые, и, пока писалась эта книга, он дал много наводок и советов, именно он познакомил меня с Братством Кассуле.

На своем писательском сайте он выкладывает интересные рецепты, особенно «крутых» коктейлей для дружеской вечеринки,

но среди рецептов различных блюд встречаются… фальшивые! Мне он открыл секрет, говорит, будь осторожна вот с этим блюдом, его… не существует!

А то, что существует на самом деле, известно всему миру и родилось в том регионе, где живет сейчас с семьей Эммануэль де Карей, – это клафути.

* * *

Есть во Франции летнее блюдо, которое готовят независимо от региона. Это настоящий символ лета, и это – клафути́ – clafoutis.

И в России эти сочные фруктовые пироги пользуются популярностью.

Ревнители французской гастрономии говорят, что клафути можно готовить только с вишней, другие разрешают использовать любые фрукты, особенно черешню и абрикосы.

Самый простой рецепт Клафути

La clafoutis

Ингредиенты:

- 400 г вишни
- 70 г (2 ст. л. и 1 ч. л. с горкой) муки
- 3 яйца
- 100 г сахара
- 100 мл молока
- 200 г 20 %-ной сметаны
- 1 ч. л. сливочного масла

Тщательно промываем вишню и удаляем из нее косточки. Вишня должна быть вся хорошая, непорченая.

Помещаем ягоды в глубокую миску, засыпаем столовой ложкой сахара. Оставляем постоять 30 минут, получившийся сок сливаем.

Форму для запекания смазываем сливочным маслом.

Выкладываем в форму вишни.

Взбиваем блендером яйца и сахар, добавляем 50 мл молока.

Всыпаем муку и снова взбиваем.

Добавляем в тесто сметану и еще раз все перемешиваем.

Вливаем медленно оставшееся молоко, продолжая взбивать тесто.

Заливаем тестом ягоды в форме.

Духовку разогреваем до 180 °С, запекаем пирог 35 минут.

Остужаем и подаем.

Можно посыпать сахарной пудрой, а можно соригинальничать и добавить свежий розмарин, базилик или тимьян в тесто.

* * *

Клафути существует уже более ста лет. Рецепт был впервые задокументирован в его родном регионе Лимузен в 1864 году, на тот момент пирог давно уже готовили.

Вишневый пирог не зря попал в заголовок этой книги: говоря о лете, и французской кухне никуда не деться от классики!

Его текстура, тающая и мягкая, сделала клафути классикой французской выпечки. Миллар – Millard (это название клафути в Оверни (Лимузене)) печется исключительно с ягодами небольшой очень темной вишни.

Клафути пахнет летом.

В жаркий день, когда нет аппетита, а тем более не до тортов или основательных пирогов, этот десерт идеален. Не слишком тяжелый, не слишком горячий, его легко приготовить и быстро съесть.

Правило простое: под заварным кремом нет ничего, кроме фруктов. Домашняя вишня или нектарин, слива или персик и различные фрукты, клубника, малина, сливы и черника, свежий инжир или красные ягоды и сливы… Но тогда это уже flaugnarde! Сегодня даже овощные версии придумали. Но настоящий клафути все-таки с вишней!

Есть два мнения в отношении происхождения названия пирога, но оба связаны с вишней: одни считают, что слово clafoutis происходит от окситанского слова clafir, означающего «наполнять» (подразумевается – вишней), или от латинских слов clavo figere, означающих «закрепить гвоздем», опять же в отношении вишен, зафиксированных в тесте.

Как сказал «Принц гастрономии» Курнонский: «Настоящие клафути сначала требуют вкусных маленьких черных вишен, которые можно найти только в Лимузене. Чтобы достичь совершенства клафути, необходимо, чтобы в артериях была кровь Лимузена, красивая темная кровь, как кровь вишни».

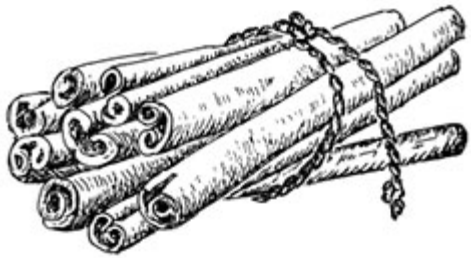
– Рассказывай мне, рассказывай про вкусные клафути с малиной или абрикосами, – засмеялся граф де Карей, – и я постараюсь держаться подальше от твоей стряпни!

Когда-то овернские крестьяне брали клафути на работу в поле, этот пирог прекрасно утолял голод и не был слишком

тяжелым, чтобы после перекуса потянуло в сон.

Классический (идеальный!) рецепт вишневого клафути из Лимузена

La recette classique et parfaite du clafoutis du Limousin



Ингредиенты:

• 400 г очищенной от веточек и вымытой черной вишни с косточками

• 80 г сахара

• 80 г муки

• 2 яйца

• 20 мл молока

• Щепотка соли

Смешиваем вишню с 40 г сахара и выкладываем в форму для пирога, смазанную маслом.

Смешиваем муку и оставшийся сахар, солим и перемешиваем.

Взбиваем яйца, добавляем к муке, перемешиваем, доливаем постепенно оставшееся молоко, перемешивая до однородности.

Заливаем тестом вишни и ставим примерно на 30 минут в духовку, разогретую до 200 °C.

Подаем горячим или холодным.

Обращаю внимание, что косточки из вишен не удаляют: неповрежденные вишни сохраняют и сок, и аромат!!! А вот кусать придется осторожно!

Клафути с топленым маслом

Les clafoutis aubeurrefondu

Ингредиенты:

• 500 г вишни без косточек

• 100 г сахара

• 100 г муки
• 40 г топленого масла
• 1 щепотка соли
• 3 яйца
• 25 мл молока

Разогреваем духовку до 180 °С.

Удаляем косточки из вишни.

Смазываем маслом круглую форму и помещаем на нее вишню.

В миске взбиваем сахар с яйцами, пока смесь не станет белой.

Вмешиваем муку и соль, затем растопленное масло.

Постепенно добавляем молоко и перемешиваем, пока не получим однородную смесь.

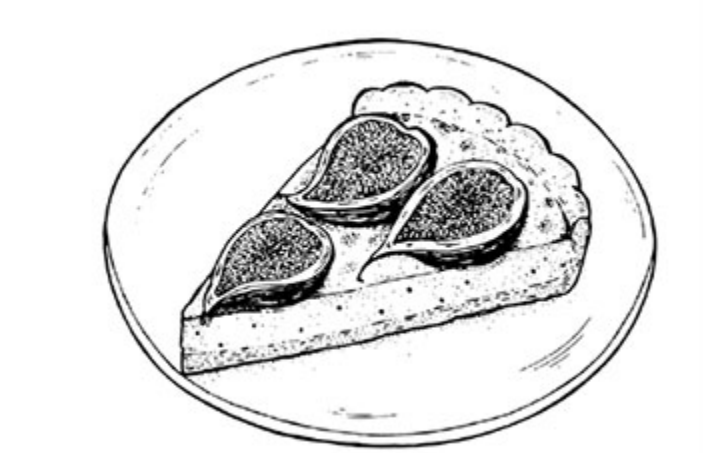
Выкладываем тесто на вишни и ставим в духовку на 40 минут.

Вынимаем из духовки и посыпаем сахарной пудрой.

Подаем горячим или холодным.

Клафути с вишней и имбирем

Les clafoutis auxcerisesetpaind'épice



Ингредиенты (на 6 человек):

• 30 г сливочного масла
• 250 мл молока
• 2 ч. л. раскрошенных пряников (любых)
• 1 стручок ванили
• 4 яйца
• 150 г муки
• 600 г вишни
• 80 г тростникового сахара

• 40 г сахарной пудры

Разогреваем духовку до 180 °С.

Берем формочки (от 6 до 8 в зависимости от глубины) или одну форму для запекания, смазываем маслом.

Взбиваем яйца с сахаром.

Постепенно всыпаем муку, затем сахар и ваниль.

Добавляем молоко и растопленное масло, смешиваем, чтобы получилась однородная смесь.

Кладем несколько вишен в формочки или раскладываем по форме, если она одна. Заливаем тестом.

Печем 30–35 минут.

Земля легенд

У сердца свои резоны, кои никогда не постичь разумом.

Блез Паскаль

Земля легенд и старых традиций, которые живы и сегодня, Бретань не сравнима ни с одним другим регионом Франции.

Омываемая океаном с трех сторон, земля удивительных пейзажей, старинных замков, пустошей и одиноких маяков, маленьких деревень, словно вышедших из кельтских сказок, мистических менгиров и безумно вкусных даров моря сочетает в себе Средневековье с широкими пляжами, морской ветер с быстрыми речками, легенды и сказки, на которых вырос весь мир. Здесь есть все, чтобы покорить сердце путешественника: нежные вспышки дрока посреди пустошей у самой воды и аромат морского ветра, множество островов и каменный корсарский город, яркие синие окошки и двери в каменных домах с характерными треугольными крышами.

Земля кельтских фестивалей и волынок, невероятных головных уборов и старых рыбацких суденышек. То ли конец мира, то ли его голова.

Земля, где спят два великих влюбленных волшебника…

Часовни, соборы, крепости, фахверковые дома, утопающие в цветах старые каменные бастионы.

И люди. Обветренные морем рыбаки и фермеры, которые смотрят, как звезды купаются в океане, или работающие на земле в деревнях с непроизносимыми кельтскими названиями жители с такими же непроизносимыми именами, предлагающие гостю свои старинные наливки.

Говорят, что мы все вышли из воды. Здесь это чувствуешь, здесь гармония человека и океана ощущается особенно остро.

Если эта земля тронула твою душу, то она всегда останется там, даже если тетушки Сольвен и Рослин перероют твое генеалогическое дерево до начала времен и не найдут там бретонских корней. Ведь чтобы стать бретонцем, надо полюбить эту землю.

– Be Breizh! – Ну, будем бретонцами! – поднимет седой фермер бокал простого белого вина за деревянным столом у самого океана.

Вздохнет в таинственном лесу Мерлин.

Be Breizh!

Те дни были наполнены встречами с людьми и их историями, замками и маленькими городками, кулинарными уроками ворчащей мадам Жубер и гордого своими рецептами Жан-Клода. Это была не кулинария, по большому счету это были уроки жизни. От Гарриг и Жан-Клода, от месье Николя и месье Дюбуа, от графа и французского писателя, от фермера, влюбленного в море, и всех остальных, встреченных на том французском пути. Ведь кулинария – это всегда о людях!

Мой блокнотик с именами, местами, рецептами и историями распух, и его листочки заканчивались. Заканчивались и мои французские каникулы.

На прощание я устроила «русский ужин» для небольшой компании. Пришли мадам Жубер с внучкой – 17-летней скучающей девицей по имени Жюли (вот почему она Жюли, а я – Жюлия́???), месье Дюбуа и даже новый молодой мэр деревни, месье Серж.

Мадам Дюбуа успела поучаствовать в приготовлении ужина, возмутившись, что я режу лук в салат.

– Mon Dieu, кто будет есть сырой лук? Моя внучка точно не будет, она вообще ничего не ест! И куда вы столько готовите, разве можно оставлять на завтра, если сегодня не съедят, еда должна быть свежей!

Уже зная, что гости, не доверяя иностранке, принесут каждый свое, я приготовила всего два блюда. Долго ломала голову и изобразила русский ужин совсем не русским.

Я приготовила гуляш (с местными специями из местного мяса он получился совсем не таким, как дома, и я еще раз убедилась, что невозможно приготовить русские блюда из европейских продуктов, вкус будет совсем другой, собственно, и наоборот) и любимый с детства салат «Нежность»: слой мелко порубленного желтка, слой майонеза, слой мелко порубленного лука, чуть-чуть сахара, чтобы ушла горечь лука, слой майонеза, слой натертого на крупной терке зеленого яблока, слой майонеза и натертый на мелкой терке желток.

Салат этот выглядел нежно в прозрачном салатнике, имел свежий и нежный вкус, но, честно говоря, не имел ничего общего с русской кухней.

Гордый, что «поучаствовал в приготовлении», граф привез из магазина красную икру, спросив, не купить ли водку, а мадам Дюбуа испекла Les Crêpes – блины, заявив, что пусть это будет интернациональный ужин!

Съели все подчистую, лишь в прозрачной лохани салата осталось совсем немножко. Молчавшая весь вечер Жюли тихо

спросила:

– А можно мне завернуть остатки салата с собой?

Я завернула, а потом гордо взглянула на мадам Гарриг Жубер и изрекла:

– Кормить надо ребенка. А то: не ест, не ест!

* * *

Навороченные мадам Жубер свертки с сыром, хлебом, какими-то вареньями и печеностями оказались больше, чем мой чемодан, понятно было, что я физически не смогу утащить эту груду еды, и Гарриг ушла в кухню обиженная и расстроенная. Я догнала ее и заверила, что ни за что не уеду без фиалковых кексиков, я лучше выброшу все вещи из багажа, чем откажусь от ее стряпни.

Мы обнялись и распрощались. Мадам Жубер была утешением для меня, привыкшей к провинциальной итальянщине. В Италии уже давно вся деревня сбежалась бы посмотреть на гостью графа, все двери были бы открыты, за каждым ужином собирались все родственники до пятого колена. Во Франции, даже в деревне, чувствовалось гораздо больше личных границ.

И может быть, я ошибаюсь и вы со мной не согласитесь, но я почувствовала огромную разницу.

Во французской гастрономии царит любовь к продукту, к своему мастерству, к блюду, которое родится в руках повара.

А в Италии самое главное – это любовь к тем, для кого ты встал к плите. И хотя я часто устаю от всеобщей итальянской безалаберности и всеобщего панибратства, я очень по ним скучаю!

– Италия со всех сторон, кроме небольшой части на севере, окружена морем, – сказал один французский аристократ. – Им было проще сохранить идентичность традиций, несмотря на некоторые различия между регионами. Франция же в большей своей части окружена другими государствами и больше всех соседних стран испытала влияние эмигрантской среды. Здесь разница между регионами слишком велика, например, бретонцы и эльзасцы не имеют ничего общего, кроме названия страны, в которой живут. То, что ты любишь в Италии, можно найти лишь в небольших деревнях, где люди продолжают жить на протяжении многих поколений. Но поверь мне, для этого надо забраться очень далеко в глубинку.

А граф де Сант Аран добавил:

– Я думаю, что исчезновение крепких семейных связей и

старых традиций во Франции связано с тем фактом, что в современном мире все работают и в большинстве случаев далеко от места своего рождения, в Италии это чуть реже. Детей воспитывают детские сады и школы, а не бабушки и дедушки, как это было раньше. Это привело к тому, что дети ничего не знают о семейной истории традиций и родители видят своих детей только во время каникул и отпусков. Увы, во всех «латинских» странах традиции теряются и заменяются традициями людей, которые не имеют с нами ничего общего, абсолютно ничего общего! Мы сами сегодня не узнаем себя в своей стране! Что нам остается? Быть оптимистами и не падать духом!

Я очень рада, что успела увидеть и полюбить то, что еще может называться настоящей Францией (а может, просто настоящей Бретанью и настоящей Окситанией). Я скучаю по той Франции, которая уходит, которой осталось совсем мало, ну разве что в такой далекой провинции…

* * *

Прошло не так много времени, но некоторых героев этой книги уже нет с нами.

Месье Дюбуа не справился с ковидом, оставив хозяина замка наедине со старым парком, некому помогать обрезать самшит и бороться с китайской гусеницей, которая очень любит его листья. Изредка приезжает на помощь сын-наследник Ксавье, постепенно привыкая работать в парке. И может быть, замок останется в семье?

«Главный компьютерщик деревни» месье Даниэль живет в своем собственном мире, не помнит о компьютерах и не узнает друзей: старческие проблемы подкрались незаметно.

Редко приходит в замок мадам Жубер, у которой с возрастом стали сильно болеть ноги.

Нет моего друга Нерона и, конечно, уже нет старого павлина Леона, но ресторан Жан-Клода пережил ковидные катаклизмы и, надеюсь, переживет и прочие трудности.

Наша с вами жизнь тоже изменилась! Мы листаем фото из прошлых поездок, и вспоминаем, и надеемся, что однажды все наладится, вернется нормальная жизнь и мы снова отправимся в путешествия.

Это обязательно случится, ведь все еще открыты двери старого замка и ждет в подвалах особого случая бутылка «Шато Марго».

Тем более что впервые за полвека снова забили струи

фонтана, и я должна это увидеть!

Говорят, ничто не исчезает бесследно, и наши тени будут вечно скользить в тех местах, где мы были когда-то.

Где-то там, в вечности, застыл каменный замок с увитой плющом башней.

Можно представить себе, как скользит камера: ближе, ближе, и вот уже каменная площадка и железные витые стулья, и бокалы и небольшая компания за столиком. Запах нагретых за день трав смешивается с хвойным ароматом кипарисов, дремлет пес, положив огромную бородатую голову на лапы.

Маленький лев застыл в середине круглого фонтана, а его сородичи зорко охраняют ворота, примостившись на самом верху старинных колонн.

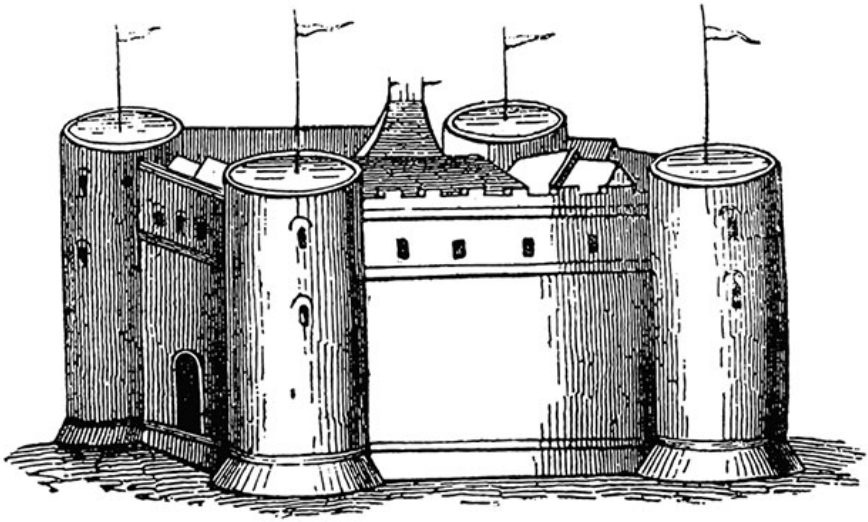
Террасы парка уходят вдаль, подстриженный квадратами и кубами самшит разросся и роняет листики на выщербленные временем каменные ступени террас.

Неподалеку в деревне мадам Жубер готовит омлет из одуванчиков своей внучке, в ресторане смешивает ингредиенты для соуса к ужину Жан-Клод. Еще дальше, за сотни километров, фермер Жоэль собирается к морю, чтобы смотреть, как в нем купаются звезды, а старый месье с непроизносимым именем идет в туманный лес поболтать с феями.

Но это все за кадром. Здесь, у стен замка, садовник поднимает бокал и смотрит сквозь стекло на далекие вспышки молний, чужестранная гостья старательно подбирает слова на французском, а седой хозяин замка улыбается, думая о чем-то своем.

И завершающим аккордом раздается вопль павлина.

Камера отъезжает, и замок уменьшается в размерах, чтобы стать лишь точкой на горизонте. И исчезнуть во времени и пространстве, где эта застывшая картинка навсегда сохранится в вечности…



Примечание

Основные продукты и ингредиенты для большинства блюд французской кухни

Во многих рецептах ингредиенты предусматривают непривычные нам продукты: крем-фреш или соленое масло. Бретонские десерты требуют слоеного теста.

Чтобы не повторяться в каждом рецепте, я решила рассказать отдельно, как приготовить все эти необходимые ингредиенты, а заодно коротко о самых главных основах французской кухни.

Букет гарни

Французский термин Bouquet garni давно вошел в международный гастрономический язык: он обозначает набор ароматических трав, связанных в букет или уложенных в холщовый мешочек, которые используются для длительных приготовлений (сыр, рагу, бульоны) и удаляются перед подачей на стол. В букет обязательно должны входить петрушка, лавровый лист и тимьян, но его состав может варьироваться в зависимости от наличия и сезонности трав и кулинарных предпочтений региона.

Чаще всего в букет входят также базилик, розмарин, перец горошком, чабрец, орегано, эстрагон, сельдерей, корень петрушки. В Провансе нередко добавляют ломтик сушеной апельсиновой цедры.

Фактически это то, что продается у нас в баночках-мельницах под названием «французские травы» или «итальянские травы», но они остаются в блюде, тогда как связка растений в букете гарни убирается после готовности люда, оставив ему свой аромат.

Соленое масло

Можно купить пачку хорошего соленого масла в магазине, например во Вкусвилле, а можно сделать самому.

Ингредиенты:

• 50 мл 35 %-ных сливок

• 5 или 6 хороших щепоток соли, по общему правилу для полусоленого масла берется меньше 3 г соли на 100 г масла, для соленого – более 3 г.

Берем контейнер с герметичной крышкой, выливаем туда сливки и очень энергично встряхиваем около 10 минут. Да, именно, 10 минут! Сливки затвердеют, и начнет формироваться масло.

Далее либо продолжаем трясти, либо все просто – помещаем в миксер и взбиваем на медленной скорости.

Периодически соскребаем сливки по краям контейнера, чтобы снова положить в масло.

После 14 или 15 циклов 10-минутного взбивания собираем масло в марлю, промываем и отжимаем до тех пор, пока не перестанет выходит жидкость (это, собственно, пахта).

Теперь у нас есть мягкое сливочное масло. Смешиваем с солью – и все готово!

Добавки:

Розовая гималайская соль придаст другой вкус, и в масле будет легкая хрустинка.

Капля арахисового или орехового масла придаст маслу ореховый вкус.

Сушеный чеснок или сушеные травы, перемолотые в мельничке, добавят пикантность.

Слоеное тесто

Вариант 1: Классическое слоеное тесто

Ингредиенты:

- 300 г муки
- 200 г сливочного масла комнатной температуры
- 120 мл воды
- 1 ч. л. лимонного сока
- ¼ ч. л. соли
- 1 яйцо (по желанию), используем половинку

Из просеянной муки отделяем две порции по 50 г. К оставшейся муке добавляем соль и перемешиваем.

Разбалтываем яйцо и вливаем половину в воду.

Если мы не берем яйцо, то увеличиваем количество воды на 10–15 мл.

Добавляем в воду лимонный сок и высыпаем в муку. Перемешиваем.

Из одной порции отложенной муки высыпаем чуть-чуть на рабочую поверхность.

В течение 5 минут замешиваем однородное тесто.

Заворачиваем в пленку и убираем на полчаса в холодильник.

Масло комнатной температуры растираем со второй порцией муки (50 г).

Теперь размазываем его на пергаменте в прямоугольник примерно 20 × 15 см.

Прикрываем другой стороной пергамента и скалкой подравниваем толщину.

Убираем в холодильник, положив на ровную поверхность (разделочную доску).

Достаем тесто и раскатываем от середины к краям в прямоугольник примерно 40 × 25 см.

Достаем масло, кладем на одну половину теста, накрываем другой половинкой.

Скрепляем края.

Раскатываем в длину в прямоугольник примерно до толщины 0,5 см.

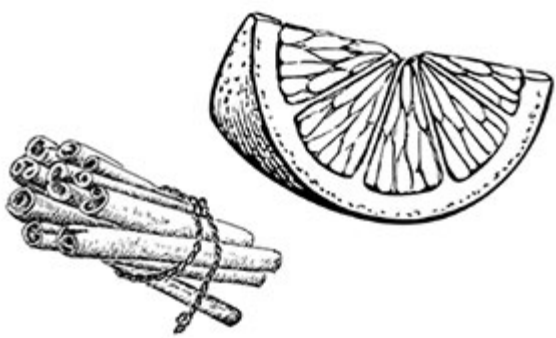
Складываем втрое и стряхиваем налипшую муку, и так 4 раза!

Если тесто нагрелось и масло растаяло, убираем тесто в холодильник на полчаса, затем достаем и повторяем раскатку.

Раскатав 4 раза, убираем тесто в холодильник на час.

Такое тесто может лежать в холодильнике до 3–4 дней, а в морозильной камере – до пары месяцев.

Вариант 2: Слоеное рубленое тесто



Ингредиенты:

- 300 г муки
- 150 г слегка замерзшего сливочного масла
- 100 мл очень холодной воды
- 1 ч. л. лимонного сока
- ¼ ч. л. соли
- 1 яйцо – используем половинку

Смешиваем муку с солью, вливаем в воду лимонный сок.

Натираем на крупной терке масло в миску с мукой, добавляем холодную воду и яйцо (взбалтываем и вливаем половинку).

Быстро замешиваем грубое «лохматое» тесто в миске.

Убираем на час в холодильник.

Дальше можно использовать так же, как и классическое тесто: можно держать в холодильнике до 3–4 дней, до пары месяцев – в морозильной камере.

Крем-фреш

Если верить википедии, то это французская сметана, такая же, как и наша. А верить ей не надо!

Крем-фреш (*фр.* crème fraîche) – распространенный во Франции и Бельгии кисломолочный продукт, похожий на сметану. Но главное отличие в том, что при нагревании он не разделяется на фракции.

Заменить крем-фреш сметаной можно только в том случае, если блюдо в процессе приготовления не нагревается.

В остальных случаях заменяем жирными сливками.

Крем-фреш несложно приготовить самим.

Ингредиенты:

• 250 мл сливок жирностью не менее 30 % (свежих или пастеризованных, но не стерилизованных!)

• 2 ст. л. свежего кефира

Вливаем сливки в сотейник и нагреваем на медленном огне, но не до кипения!

Выливаем в чистую банку с крышкой, остужаем.

Добавляем кефир, перемешиваем, закрываем крышкой и оставляем на 24 часа при комнатной температуре.

Через день хорошенько перемешиваем крем-фреш ложкой, снова закрываем и ставим в холодильник еще на 12 ч, чтобы он стал еще гуще.

Луковый суп

La soupa l'ongion

На самом деле это традиционное тосканское блюдо, пришедшее во французскую кухню вместе с поварами Екатерины де Медичи. Все истории о супе в чреве Парижа и прочие были потом.

В Тоскане он назывался «карабачча», это луковый суп из области Чертальдо во Флоренции. Хотя он сразу стал популярен среди знати того времени, широкую известность приобрел только после Французской революции.

Конечно, по сравнению с прошлым рецепт претерпел несколько изменений: исчезло классическое сладкое послевкусие и постепенно были устранены такие ингредиенты, как сахар, корица, миндаль и агресто (разновидность бальзамического уксуса), уступив место естественной мягкости лука.

Даже во Франции есть несколько разновидностей лукового супа. Я очень люблю классический, который подают, наверное, во всех парижских заведениях.

– Когда приходила зима, вечерами все ели луковый суп, – сказала мадам Жубер, – он согревал, давал сытость, но никогда не был слишком тяжелым для организма. И даже сегодня, когда вокруг так много изысканной еды, интересных блюд, все однажды возвращаются к старому доброму луковому супу.

Вариант 1: Настоящий луковый суп La vraie soupe à l'oignon

Ингредиенты:

• 1 кг лука
• 200 г тертого сыра грюйер
• 1 багет или ломтики деревенского хлеба
• 100 г сливочного масла
• 2 л говяжьего бульона

Моем и чистим лук, нарезаем тонкими кружочками.

В большую сковороду с высокими бортами кладем масло, разогреваем и поджариваем лук около 20 минут.

Когда лук карамелизуется, добавляем бульон, доводим до кипения, варим на слабом огне 35 минут.

Тем временем приготовим ломтики хлеба.

Режем хлеб на порции, кладем их в духовку на 10 минут при 80 °C.

Суп перчим, солим, разливаем по формам, пригодным для духовки, укладываем в каждую форму кусочек хлеба, посыпаем сыром.

Запекаем 6–8 минут, чтобы запекся сыр на хлебе поверх супа.

Вариант 2: Луковый суп на белом вине Le soupe a l'oignon au vin blanc

Ингредиенты:

- 1 кг лука (от 10 до 12 луковиц)
- 1 л мясного бульона
- 100 г сливочного масла
- 50 г тертого сыра эмменталь
- ½ ч. л. соуса табаско или маленький острый перчик
- Щепотка тертого мускатного ореха
- 4 ломтика хлеба
- 200 мл сухого белого вина

Очищаем лук и нарезаем кольцами. Обжариваем в сковороде с высокими бортами в 100 г масла в течение 20 минут, регулярно помешивая.

Добавляем соус табаско или маленький красный острый перчик (пару кружочков перчика, чтобы не было слишком остро), хорошо перемешиваем, вливаем белое вино. Как только вино выпарилось, вливаем бульон и варим под крышкой на среднем огне 20 минут.

Разогреваем духовку до 220 °С.

Поджариваем ломтики хлеба.

Разливаем суп в жаростойкие миски. Выкладываем в каждую миску ломтик хлеба, посыпаем хлеб тертым сыром.

Выпекаем 5 минут. Как только верх с сыром запекся – готово.

Секрет от шеф-повара: чтобы суп был, как положено, темным и непрозрачным, берем одну луковицу, разрезаем пополам и хорошо

обжариваем на сковороде. Когда каждая половинка хорошо почернеет, добавляем обе половинки в суп, вынув перед запеканием в духовке.

Вариант 3: Луковый суп по советам мадам Жубер

Хорошо обжариваем лук на сливочном масле. Потом добавляем немного муки, перемешиваем и заливаем добрым литром кипятка. Солим, перчим. Тушим, чтобы жидкость выпарилась.

– И никакого булона, тимьяна или лаврового листа? Это ж будет невкусно!

– Тогда это будет уже не луковый суп, нет-нет, только лук! Так готовили в деревнях издавна и ели с удовольствием.

Чтобы суп был правильного коричневого цвета, лук должен карамелизоваться. Положили слишком много муки – и он не приобретет нужного цвета. Луковый суп должен выглядеть ржавым! Так что на килограмм лука кладете неполную столовую ложку муки. А дальше все приходит с опытом!

– А дальше?

– А дальше по рецепту, хлеб, сыр и запекание в духовке!

Пять главных базовых соусов французской кухни

Во французской кухне существует пять основных соусов, которые называют «материнскими соусами», они используются во многих традиционных блюдах и являются основой для многих других соусов. Несмотря на то что у некоторых «важные» названия (например, соус велюте), совсем не надо быть поваром, чтобы их приготовить.

Итак, вот пять главных базовых соусов французской гастрономии.

1. Соус бешамель

Béchamel Sauce

Бешамель является основой для соусов морней, субиз, сырного и горчичного.

Он традиционно сопровождает яйца, рыбу, макароны или курицу, приготовленную на пару, и часто приправлен мускатным орехом, лавровым листом, белым луком или гвоздикой. Вот классический рецепт бешамеля из смеси масла и муки, который называется «ру» – roux.

Ингредиенты:

• 425 мл молока

• 1 лавровый лист
• 10 целых черных горошин перца
• 1 ломтик лука толщиной 5 мм
• 40 г сливочного масла
• 20 г белой муки
• Соль и свежемолотый черный перец

Выливаем молоко в небольшую кастрюлю и добавляем лавровый лист, перец горошком и лук. Нагреваем молоко на слабом огне около 5 минут, чтобы оно закипело. Процеживаем молоко в кувшин, чтобы удалить ароматические добавки.

Растапливаем масло на слабом огне. Оно не должно перегреваться или подрумяниваться, так как это изменит цвет и вкус соуса. Как только масло растает, добавляем муку и энергично перемешиваем на среднем огне с помощью маленькой деревянной ложки, пока не получим гладкую и блестящую смесь.

Постепенно добавляем настоянное молоко, не прекращая помешивать.

Убавляем огонь до минимума и нагреваем соус 5 минут, время от времени помешивая. Приправляем по вкусу солью и перцем.

2. Сливочный соус (велюте)

Velouté Sauce

Велюте, очень простой в приготовлении, входит в пятерку основных соусов французской кухни. Его часто подают с рыбой, тушеными овощами или пастой. Он также является основой для множества соусов, таких как соус из белого вина, нормандский соус и немецкий соус. Как и бешамель, велюте делается из заправки, но вместо молока используется белый бульон.

Ингредиенты:
• 2 ст. л. сливочного масла
• 3 ст. л. муки
• 240 мл куриного или говяжьего бульона

Чтобы приготовить заправку, растапливаем масло в кастрюле, не доводя до кипения. Снимаем с огня и всыпаем муку, взбивая, чтобы удалить комочки.

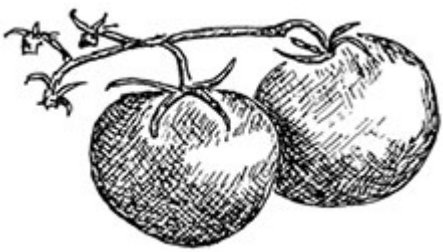
Постепенно вливаем бульон и перемешиваем, пока не получим идеально однородную смесь.

Возвращаем кастрюлю на огонь и помешиваем, пока соус не закипит и не загустеет. Когда соус закипит, убавляем огонь и варим еще минуту, чтобы крахмал в муке набух как надо.

3. Томатный соус

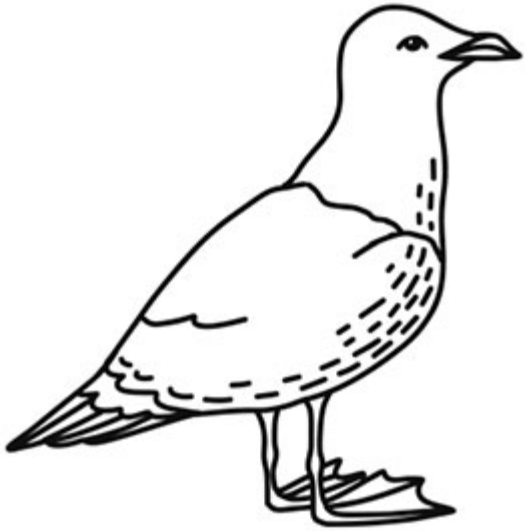
Sauce tomate

Томатный соус попал во Францию из Италии наряду со многими другими базовыми блюдами. Сегодняшняя разница состоит в том, что традиционно французский томатный соус загущается, а итальянский вариант получается путем измельчения. Добавление зеленого перца делает соус более насыщенным и густым.



Ингредиенты:

- 1 кг нарезанных продолговатых помидоров
- 1 нарезанная луковица
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 зеленых перца, мелко нарезанных
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 2 ст. л. красного винного уксуса
- 2 ст. л. сахара
- Соль и перец



Нагреваем масло и кладем лук и перец. Обжариваем 2 минуты на среднем огне, затем добавляем чеснок и тушим еще 4 минуты или пока все овощи не станут мягкими.

Добавляем измельченные помидоры, красный винный уксус и приправляем солью и перцем по вкусу.

Тушим на очень слабом огне без крышки, время от времени помешивая, чтобы соус загустел до консистенции джема.

Этот соус готовят в большом количестве, затем разливают по пакетам для заморозки и отправляют в морозильник, чтобы использовать по мере необходимости.

4. Испанский соус

Espagnole Sauce

Испанский соус – это коричневый соус, приготовленный из мирпуа (смесь лука, моркови и сельдерея, которая в Италии называется соффрито), томатного соуса, зелени и говяжьего бульона.

Он также служит основой для демигласа, богатого и очень вкусного соуса, который обычно сопровождает красное мясо. Первоначально его готовили из телячьего бульона, но теперь легко заменяют говяжьим бульоном.

Ингредиенты:

- 225 г сливочного масла
- 1 средняя морковка, крупно нарезанная
- 1 небольшая луковица, крупно нарезанная
- 1 стебель сельдерея, крупно нарезанный
- 50 г муки
- 1 л горячего говяжьего бульона
- 50 г томатного соуса
- 2 очищенных и мелко нарезанных зубчика чеснока
- Молотый черный перец
- Букет гарни

Растапливаем масло на среднем огне, затем обжариваем морковь, лук и сельдерей до прозрачности.

Высыпаем понемногу муку и равномерно перемешиваем, чтобы она растворилась в растопленном масле. Даем смеси загустеть на огне в течение 1–2 минут, чтобы получить заправку.

Теперь вливаем горячий говяжий бульон и томатный соус, постоянно помешивая. Добавляем чеснок, перец горошком и букет гарни, затем тушим 45–60 минут, периодически помешивая. Убираем букет гарни.

Этот соус также замораживают, чтобы использовать позднее.

5. Голландский соус

Hollandaise Sauce

Голландский соус – это классика французской кухни, обязательное добавление к яйцам «Бенедикт», а также база для соусов беарнез, дижон или мальтийского. Голландский соус, богатый сливочным маслом, острый и вкусный, может быть сложным в приготовлении, потому что он имеет тенденцию легко

разрушаться. Существует множество рецептов, главная идея в том, чтобы осторожно нагреть яичный желток, пока он не достигнет желаемой консистенции соуса. Для этого используют «баню» на пару, чтобы защитить яйца от прямого нагрева.

Ингредиенты:

- 3 яичных желтка
- Немного воды
- 200 г мягкого сливочного масла
- Немного лимонного сока
- Щепотка соли

Приготовим «баню»: кипятим воду в кастрюле и ставим на нее жаропрочную стеклянную или фарфоровую посуду. Она не должна касаться воды.

Вливаем яичные желтки и немного воды. Взбиваем, добавляя мягкое масло. Начинаем медленно, затем увеличиваем скорость по мере загустения соуса.

Когда он станет густым и кремообразным, добавляем немного лимонного сока и щепотку соли (без перца).

Чтобы превратить его в мальтийский соус, просто добавляем сок красного апельсина.

А главное, всегда помнить слова повара из окситанской деревни: настоящая кулинария – это следовать своему сердцу, а не рецептам!

* * *

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).

ЛОГО
ЛОГОТИП ВАШЕЙ КОМПАНИИ НА ОБЛОЖКЕ
КНИГА О БИЗНЕСЕ
ПОЛЕЗНЫЙ И ИНТЕРЕСНЫЙ ТЕКСТ О ВАШЕЙ КОМПАНИИ ДЛЯ КЛИЕНТОВ
ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ
ТЕКСТ ДЛЯ КЛИЕНТОВ НА ОБЛОЖКЕ

У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:
+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:
eksmo.ru/b2b